БЛИНЫ, блинчики, ОЛАДЬИ и оладушки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге собрано множество рецептов блинов, блинчиков и оладий - от простых и до самых изысканных. Классические блинчики, дрожжевые блины и блинные пироги, овощные и мясные оладьи - все это можно приготовить из доступных продуктов.

- Виктор Борисович Зайцев
  - Введение
    -
  - Продукты, необходимые для приготовления блинов, блинчиков и оладий
    -
    - Мука
      -
    - Сахар
      -
    - Яйца
      -
    - Дрожжи
      -
    - Молоко и молочные продукты
      -
    - Крахмал
      -
    - Орехи
      -
    - Фрукты и ягоды
      -
    - Мед
      -
    - Шоколад
      -
    - Пряности
      -
    - Разрыхлители
      -
    - Кремы
      -
    - Заварной крем
      -
    - Сливочный крем со сгущенным молоком

- Сливочный крем
- Безе
- Помадка
- Помадка классическая
- Глазурь
- Глазурь для блинников
- Желе
- Желе обычное
- Варенье
- Мармелад
- Абрикосовый мармелад
- Посыпки
- Другие продукты

- Блины
  - Блины на опаре
    - Классические блины на опаре
    - Блины «Царские»
    - Блины на опаре с корицей
    - Блины «Кружевные»
    - Блины «Купеческие»
    - Блины со сметаной
    - Блины «Бабушкины»
    - Блины «Молочные»

- Блины «Старорусские»
- Блины с лимонной цедрой
- Блины с орехами
- Блины «Масленичные»
- Блины на дрожжах
  - Блины с тыквой
  - Блины «Обычные»
  - Блины «Русские»
  - Блины со взбитыми сливками
  - Блины с топленым маслом
  - Блины с яблоками
  - Блины «Тещины»
  - Блины «Аппетитные»
  - Блины «Аленушка»
  - Блины «Полесье»
- Блины из разных видов муки
  - Гречневые блины
  - Гречнево-пшеничные блины
  - Блины по-крестьянски
  - Пшеничные блины
  - Пшеничные блины по-киевски
  - Овсяно-пшеничные блины
  - Пшеничные блины под сливовым соусом

- Рисовые блины с сыром
- Гречнево-пшеничные сдобные блины
- Молочные гречневые блины
- Кукурузные блины
- Блины «Украинские»
- Гречневые блины с пряностями
- Гречнево-пшеничные блины с селедочным маслом
- Гречнево-пшеничные блины под сметанным соусом
- Пшеничные блины с рыбной начинкой
- Пшеничные блины с грушевым джемом и сгущенкой
- Блины «Лакомка»

- Блины скороспелые
  - Блины на кислом молоке
  - Блины с лимонной кислотой
  - Блины «Столичные»
  - Ленивые блины
  - Блины «Городские»
  - Блины на сгущенном молоке
  - Овсяные блины
  - Блины «Дворянские»
  - Блины с картофелем

- Блины из овсяных хлопьев
- Блины с содой
- Блины «Скорые»
- Яичные блины
- Блины «Северные»
- Хлебные блины
- Блины по-домашнему

- Блины с припеком
  - Классические блины с одним припеком
  - Блины с двойным припеком
  - Блины с банановым припеком
  - Блины с рыбным припеком
  - Блины с беконом и зеленью
  - Блины с омлетом
  - Блины с яблочным припеком

- Постные блины
  - Блины на соде
  - Гречневые блины на воде
  - Блины с медом
  - Блины «Покровские»
  - Гречневые блины с лесными ягодами
  - Блины «Медок»
  - Блины на минеральной воде

- Торты, блинники и пироги
  - Блинник «Новгородский»
    -
  - Блинник с кремом
    -
  - Блинник со сливовым вареньем
    -
  - Блинчатый пирог с орехами и апельсиновым вареньем
    -
  - Блинчатый пирог с яблочной начинкой
    -
  - Пирог из гречневых блинов с мясом
    -
  - Торт из блинов «Кокосовый»
    -
  - Апельсиновый торт
    -
  - Торт «Провансаль»
    -
- Блинчики
  - Блинчики без начинки
    -
  - Сырные блинчики
    -
  - Картофельные мини-блинчики
    -
  - Пресные блинчики
    -
  - Блинчики на сметане
    -
  - Сладкие блинчики
    -
  - Манные блинчики с изюмом
    -
  - Блинчики с корицей
    -
  - Сырные блинчики с тмином и зеленью
    -
  - Кабачковые блинчики
    -
  - Блинчики с какао
    -
  - Блинчики «Праздничные»

- Блинчики на меду
- Заварные блинчики
- Обыкновенные блинчики
- Блинчики к завтраку
- Шоколадные блинчики
- Блинчики по-австрийски
- Дрожжевые блинчики (1-й способ)
- Дрожжевые блинчики (2-й способ)
- Блинчики из овсяных хлопьев
- Кружевные блинчики на пиве

- Блинчики с мясом и мясными продуктами
  - Блинчики с мясом курицы
  - Блинчики с отварным мясом
  - Блинчики с печенью
  - Блинчики с курицей и грибами
  - Блинчики с колбасой и капустой
  - Блинчики с куриным фаршем
  - Блинчики по-чешски
  - Блинчики «Баварские»
  - Блинчики с мясом индейки
  - Блинчики «Любимые»
  - Блинчики «Именинные»
  - Блинчики с сардельками

- Блинчики с жареной курицей и яблоками
- Блинчики с грибами
  - Блинчики с белыми грибами
  - Блинчики с шампиньонами
  - Блинчики с маринованными опятами
  - Блинчики с жареными шампиньонами и креветками
  - Блинчики с белыми грибами
  - Блинчики с грибами и зеленью
  - Блинчики с грибами и гречневой кашей
  - Блинчики с лисичками
  - Блинчики с грибами и помидорами
- Блинчики с яйцами и молочными продуктами
  - Блинчики с творогом
  - Сырные блинчики с йогуртом и сухофруктами
  - Блинчики с творожно-лимонной начинкой
  - Блинчики с творогом и шпинатом
  - Блинчики «Восторг»
  - Блинчики со сметанной начинкой
  - Блинчики с сыром, помидорами и базиликом
  - Блинчики обжарить в разогретом растительном масле
  - Блинчики с творогом и брусникой

- Блинчики с сельдерейным маслом
- Блинчики с крапивным маслом
- Блинчики с луковым маслом
- Блинчики с зеленым маслом
- Блинчики с чесночным маслом
- Блинчики с огуречным маслом
- Блинчики «Пикантные»
- Блинчики с сырным маслом
- Блинчики по-французски
- Блинчики «Витаминные»
- Блинчики с томатным маслом
- Блинчики с яичным маслом
- Блинчики с горчичным маслом
- Блинчики с маслом и сельдью
- Блинчики с маслом, сельдью и сыром
- Блинчики с паштетом из брынзы
- Блинчики с яйцами и мясом
- Блинчики с творожной массой
- Блинчики с творожно-медовой начинкой
- Блинчики с творогом и бананами
- Блинчики с творожно-ореховой начинкой
- Блинчики, запеченные с сыром и толокном

- Блинчики с рисом и творогом
- Блинчики с овощами и зеленью
  - Блинчики по-еврейски
  - Блинчики с кабачковой начинкой
  - Блинчики с капустной начинкой
  - Блинчики с квашеной капустой и помидорами
  - Блинчики с зеленым луком и морковью
  - Блинчики с цветной капустой
  - Блинчики со свекольной начинкой
  - Блинчики с острой тыквенной начинкой
  - Блинчики с кольраби
  - Блинчики с овощным ассорти
- Блинчики с рыбой и морепродуктами
  - Блинчики с семгой и маскарпоне
  - Блинчики с кукурузой и копченой форелью
  - Блинчики с рыбой и овощами
  - Блинчики с креветками
  - Блинчики с морским коктейлем
- Блинчики с фруктами и ягодами
  - Блинчики с ананасовой начинкой
  - Блинчики с бананово-имбирной начинкой
  - Блинчики с начинкой из сухофруктов
  - Блинчики с абрикосовой начинкой

- Блинчики с яблочной начинкой
- Блинчики с бананами и шоколадом
- Торты, рулеты и пироги
  - Торт «Сластена»
  - Пирог из блинчиков с орехами
  - Рулет из блинчиков с яблоками и клюквой
  - Блинчатый рулет с мясным фаршем
- Оладьи
  - Классические оладьи
    - Оладьи из дрожжевого теста
    - Ванильные оладьи из дрожжевого теста
    - Оладьи из дрожжевого теста со взбитыми сливками
    - Оладьи из дрожжевого теста с топленым молоком
    - Оладьи на простокваше
    - Оладьи на простокваше со сливочным маслом
    - Оладьи по-казахски
    - Кефирные оладьи
    - Кефирные оладьи со сметанным кремом
    - Кефирные оладьи с манной крупой
    - Оладьи «Пышечка»
    - Оладьи на ряженке
    - Оладьи на кислом топленом молоке

- Оладьи на варенце
- Оладьи «Вишенка»
- Оладьи «Персиковый десерт»
- Оладьи на сухом молоке
- Оладьи на сухих сливках с медом
- Соленые оладьи
- Соленые оладьи на айране
- Гречневые оладьи
- Оладьи из манной крупы с медом
- Рисовые оладьи с изюмом
- Овсяные оладьи
- Овсяные оладьи с орехами
- Шоколадные оладьи
- Оладьи «Богатырские»
- Оладьи «Пшенные»
- Оладьи из рисовой каши со сгущенным молоком
- Гречневые оладьи с морковью
- Оладьи из пророщенной пшеницы
- Кислые оладьи из пророщенной пшеницы
- Яблочные оладьи
- Оладьи с грушевым повидлом и медом

- Оладьи «Закусочные»

- Оладьи с говяжьим паштетом
- Оладьи с паштетом из брынзы
- Оладьи с креветочным паштетом
- Оладьи с пикантным паштетом
- Оладьи с рыбным паштетом
- Оладьи с калорийным паштетом
- Оладьи с паштетом из куриной печени
- Оладьи с паштетом из зелени
- Оладьи с сельдерейным паштетом
- Оладьи с горчичным паштетом
- Оладьи с селедочным паштетом
- Оладьи с сырным паштетом
- Оладьи с грибным паштетом
- Оладьи с огуречным паштетом
- Оладьи с паштетом из хрена
- Оладьи с яичным паштетом
- Ржаные оладьи с паштетом из говядины и яиц
- Гречневые оладьи с печеночным паштетом
- Ячневые оладьи с печеночным паштетом
- Пшенные оладьи с печеночным паштетом
- Оладьи «К пиву»
- Оладьи с паштетом из консервированной

рыбы
- Оладьи к ужину
- Оладьи «Римские»
- Оладьи «Астраханские»
- Оладьи с сыром и чесноком
- Оладьи по-украински
- Оладьи с паштетом из субродуктов
- Оладьи с ореховым паштетом

- Оладьи из молочных продуктов
  - Оладьи из творога с луком
  - Оладьи из творога и свеклы
  - Оладьи из вермишели с творогом
  - Оладьи с морковью и творогом
  - Оладьи из творога с яблоками
  - Оладьи из творога с какао
  - Оладьи из творога с корицей
  - Оладьи с морковью и сыром
- Оладьи из овощей
  - Оладьи по-белорусски (драники)
  - Оладьи из кольраби с молоком
  - Оладьи из редиса
  - Оладьи из моркови с овсяными хлопьями
  - Оладьи из топинамбура и моркови

- Оладьи из зеленого лука
- Оладьи из тыквы
- Сладкие оладьи из кабачка
- Острые кабачковые оладьи
- Картофельные оладьи

- Оладьи из рыбы и морепродуктов
  - Оладьи из морского языка
  - Оладьи из рыбных консервов
  - Оладьи из кальмаров
  - Оладьи из щуки
  - Оладьи из мяса криля

- Оладьи из мяса и мясных продуктов
  - Оладьи из говядины
  - Оладьи из свинины
  - Оладьи из баранины
  - Мясные оладьи с тмином
  - Оладьи из курицы
  - Оладьи из курицы с морковью
  - Оладьи из курицы с картофелем
  - Оладьи из курицы и говядины
  - Оладьи из мяса утки
  - Оладьи из мяса гуся
  - Оладьи из говяжьей печени

- Оладьи из куриной печени
- Оладьи из говяжьей печени с цукини
- Оладьи из говяжьей печени с зеленью
- Оладьи из говядины с сыром

Виктор Борисович Зайцев
Блины, блинчики, оладьи и оладушки

Введение

Трудно представить себе русский стол без блинов, блинчиков и оладий. Большинство хозяек регулярно готовят эти блюда, используя самые разнообразные продукты и виды муки. И действительно, испечь классические блинчики или оладьи на основе кислого молока и муки под силу даже начинающему кулинару. Как правило, на весь процесс приготовления уходит не более 30 минут. Однако не всем известно, что существуют изысканные рецепты приготовления блинов и оладий. И чтобы блюдо не только получилось полезным и вкусным, но и идеально подходило для праздничного стола, необходимо четко следовать инструкции его приготовления.

В этой книге читатель найдет множество рецептов самых разнообразных блинов, блинчиков и оладий, среди которых любая хозяйка сможет выбрать те кушанья, которые придутся по вкусу ей и ее семье, а также блюда, подходящие для праздничного стола.

Продукты, необходимые для приготовления блинов, блинчиков и оладий

Прежде чем начинать печь блины, блинчики и оладьи, следует заглянуть в кухонный шкаф и проверить, все ли продукты, указанные в рецепте, имеются. Для приготовления этих блюд могут потребоваться мука, дрожжи, сахар, молочные продукты, яйца, орехи, овощи, фрукты или ягоды, пряности, крахмал, мед и т. д. Нужно помнить, что от качества выбранных продуктов будет зависеть вкус готового изделия.

Мука

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий используется мука разных видов.

Пшеничная мука делится на следующие сорта: крупчатка, высший, первый, второй и обойная. Сорта выделяются в зависимости от состава и цвета, например крупчатка производится из специальных сортов пшеницы, благодаря чему имеет белый цвет. Мука высшего сорта белая, содержит мало жира, клетчатки и минеральных веществ. Первый сорт немного темнее, так как содержит больше истертых оболочек зерна. Мука третьего сорта, соответственно, имеет еще больше истертых оболочек, благодаря которым ее цвет сероватый.

Разумеется, чем выше сорт, тем меньше в ней полезных веществ, но тесто получается более качественным.

Гречневая мука не только обладает нежным ореховым вкусом, но и очень легко переваривается и полезна для организма. Она богата углеводами, всеми восемью необходимыми аминокислотами и почти всеми витаминами группы В. Гречневая крупа укрепляет капилляры, очень полезна для кишечника, особенно при запорах. Кроме того, она известна своими понижающими холестерин свойствами, помогает при остеоартрите, при заболеваниях брюшной полости. Гречневая мука имеет серовато-коричневый цвет и обладает слегка горьковатым вкусом.

Кроме гречневой и пшеничной муки, для приготовления блинов, блинчиков и оладий иногда используется кукурузная, рисовая и овсяная мука.

Вкус блинов будет зависеть не только от сорта, но и от качества муки. Хорошая мука – без постороннего привкуса или запаха. Ее влажность не должна превышать 14,5 %. Определить качественную муку довольно просто: ее нужно насыпать на ладонь и сжать. Если мука рассыпается, а не сбивается в комки, значит, влажность не превышает норму. Если же мука влажная, следует положить ее немного больше, чем указано в рецепте.

Важный показатель, на который необходимо обратить внимание при покупке муки, – количество клейковины, влияющее на качество теста. Для приготовления блинов и блинчиков потребуется мука с содержанием клейковины не менее 40 %, для оладий – 36–38 %.

Перед тем как начинать месить тесто, нужно обязательно просеять муку – при этом удаляются посторонние примеси, а мука насыщается воздухом, благодаря чему тесто легче месить.

Сахар

Сахар относится к одному из необходимых продуктов для приготовления блинов, блинчиков и оладий, поэтому он должен быть качественным: белым, чистым, не слипшимся, без посторонних примесей. Его добавляют в тесто и используют для приготовления сиропов. Для того чтобы приготовить сахарный сироп, нужно растворить сахар в воде и нагревать его на медленном огне, помешивая, до тех пор пока смесь не закипит. Крепость сиропа зависит от содержания в нем сахара. Если сахара 50 % – сироп слабый, 60 % – средний, 65 % – крепкий.

Кроме сахара и сиропа, довольно часто используется сахарная пудра. Ее можно купить или приготовить самостоятельно. Для этого следует измельчить в ступке или смолоть в кофемолке сахар-рафинад или сахар-песок и просеять его.

Яйца

Одной из составных частей теста являются яйца. Одно яйцо весит в среднем 40–60 г. Белок составляет 56 %, желток – 32 %, скорлупа – 12 %.

Иногда в рецепте указывается, что белки следует взбить, а желтки растереть с сахаром. Для того чтобы отделить белок от желтка, нужно воспользоваться специальной ложкой с небольшим отверстием. Осторожно разбив яйцо, стараясь не повредить пленку желтка, его нужно вылить в ложку, держа ее над кастрюлей или чашкой. После того как белок стечет туда, выложить желток в другую посуду. Если такой ложки нет, можно сделать следующее: разбить яйцо так, чтобы желток остался в одной половине скорлупы. Вылить белок в кастрюлю и несколько раз переложить желток из одной половинки скорлупы в другую, чтобы он полностью очистился от белка.

Из яиц производят яичный порошок и меланж. Яичный порошок можно использовать вместо свежих яиц, так как он сохраняет все питательные свойства. Меланж – это замороженная смесь белка с желтком, выпускаемая в жестяных банках.

Дрожжи

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий можно использовать как обычные пекарские, так и сухие дрожжи. Главным критерием качества дрожжей является срок годности.

Молоко и молочные продукты

Молоко необходимо для приготовления теста и кремов. Оно довольно быстро прокисает, поэтому нужно как можно быстрее переработать купленное молоко. Если же это невозможно, следует довести его до кипения и охладить при температуре 3–5 ˚С.

Сухое молоко нужно просеять и растворить в небольшом количестве горячей воды. После этого следует тщательно размешать смесь, чтобы не оставалось комков, и долить воду.

Сливки для украшения блинников, пирогов и рулетов из блинов и блинчиков следует взбивать так: охладить до 8-10 ˚С и начать взбивать венчиком или миксером сначала медленно, затем постепенно увеличивая темп до тех пор, пока сливки не загустеют.

Сметана используется для приготовления теста и кремов. Взбивать ее нужно так же, как сливки.

Творог может использоваться как для приготовления теста, так и для начинок. Он быстро портится, поэтому его можно хранить только в холодильнике и не более трех суток.

Сгущенное молоко используется для приготовления теста и крема. В качестве начинки для блинников можно использовать вареную сгущенку.

Варить ее следует в жестяной банке в течение 3 часов в кипящей воде, следя за тем, чтобы она не выкипела.

Сливочное масло применяется для приготовления теста и крема. Оно бывает с различными добавками, например шоколадное (содержащее какао-порошок).

Крахмал

Крахмал – белый порошок без вкуса и запаха. Его производят из картофеля, кукурузы, маиса, риса и т. д. Крахмал довольно часто применяется для приготовления блинов и оладий.

Крахмал следует хранить в сухом месте, подальше от пахнущих веществ, так как он хорошо впитывает запахи.

Орехи

Ядра орехов можно не только добавлять в тесто, но и использовать для начинок и украшения тортов и рулетов из блинчиков.

Наиболее ценными по своему составу являются грецкие орехи. Они содержат много жира. Их рекомендуется хранить в темном прохладном и сухом месте. Перед добавлением в тесто нужно тщательно измельчить их в ступке. Для украшения можно использовать их целиком или в нарубленном виде.

Для удаления шелухи с лесных орехов следует насыпать их на противень или сковороду и прогреть в духовке в течение нескольких минут при температуре 60–70 ˚С, а затем растереть между ладонями. Измельчать орехи нужно перед тем, как добавлять их в тесто.

Зерна арахиса можно использовать для украшения, а измельченный арахис добавлять в тесто. Очищать его от шелухи следует так же, как лесные орехи.

Иногда для приготовления блинов используется миндаль. Горький миндаль обладает более сильным ароматом по сравнению со сладким, однако содержит вредные для организма вещества, поэтому использовать его нужно осторожно, в небольших количествах. Сладкий миндаль можно добавлять в тесто, крем и использовать для украшения блинников. Для удаления шелухи нужно опустить орехи на несколько минут в кипящую воду или просушить на противне в духовке при температуре 50–60 ˚С, а затем растереть между ладонями.

Шелуху с фисташек можно снять так же, как и с миндаля, однако не следует забывать, что их нельзя долго нагревать, так как при этом может измениться их цвет и вкус.

К орехам относят и кокос – плод кокосовой пальмы. Скорлупа ореха довольно твердая, ее трудно расколоть. В полости недозрелых орехов содержится до 0,5 л приятного на вкус кокосового молока. Измельченную мякоть ореха – кокосовую стружку – можно добавлять в тесто, крем, глазурь и использовать для украшения.

Фрукты и ягоды

Фрукты и ягоды можно использовать для начинок и украшения. Они должны быть обязательно спелыми, свежими и без механических повреждений.

Абрикосы, персики и сливы нужно вымыть, разрезать на половинки или четвертинки, удалить косточки.

У свежего ананаса следует удалить верхнюю и нижнюю части, снять кожуру и разрезать мякоть на кольца. Затем с помощью металлической трубочки вырезать сердцевину и разрезать мякоть на кусочки необходимой величины.

Бананы и киви нужно очистить от кожуры и нарезать дольками или кубиками.

Виноград следует очистить от плодоножек и промыть, затем разрезать на половинки и удалить косточки. Не очень крупный виноград можно использовать для украшения с косточками.

Груши и яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать на кусочки нужного размера.

Цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) очистить от кожуры и разделить на дольки или же нарезать кружочками, удалить косточки и снять кожуру. Свежую или высушенную кожуру цитрусовых называют цедрой. Ее можно натереть на терке и добавить в тесто, помадку или глазурь.

Ягоды (клубнику, землянику, малину, красную и черную смородину, крыжовник и др.) очистить от плодоножек и чашелистиков, промыть в дуршлаге и обсушить.

Сухие фрукты и ягоды, например курагу, урюк, изюм, чернослив также довольно часто используют в качестве начинки для блинчиков. Их следует тщательно промыть, удалив плодоножки и косточки, если они имеются.

Мед

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий часто используется мед. Мед не только вкусный, но и полезный продукт. Цвет, аромат и вкус меда зависят от растений, с которых пчелы собирают пыльцу. Например, мед с кипрея, люцерны или донника чаще всего бесцветный, с белой акации – светло-желтый, с подсолнечника – желтый, с гречихи, вереска или шалфея – желто-коричневый.

Натуральный мед осенью почти всегда кристаллизуется, то есть из жидкого становится густым: крупнозернистым (иногда зерна настолько крупные, что мед напоминает черную икру), мелкозернистым или без кристаллов, по консистенции похожим на масло. Не кристаллизуется только мед с белой акации. Иногда бывает так, что часть меда закристаллизовалась, а часть осталась жидкой и собралась сверху в виде осадка. Это не значит, что мед плохой или с какими-либо добавками. Жидкий осадок – это фруктоза, которая не садится, то есть не кристаллизуется.

Мед хорошо впитывает запахи, поэтому его следует хранить в плотно закрытой деревянной, керамической или стеклянной посуде. Нельзя ставить мед в холодильник, так как при температуре ниже 13 ˚С он становится вязким, а через некоторое время мутнеет.

В тесто для блинов, блинчиков и оладий можно добавлять любой мед: и жидкий, и закристаллизовавшийся.

Для удобства густой мед можно растопить, отчего он опять станет жидким. Однако растапливать мед следует только на водяной бане и не нагревать его выше 60 ˚С, иначе он потеряет свои лечебные свойства.

Шоколад

При приготовлении блинов, блинчиков и оладий довольно часто используется шоколад. Его добавляют в тесто, используют для приготовления глазури, крема, помадки или для украшения готовых изделий. Например, можно обсыпать блинник шоколадной стружкой.

Для приготовления шоколадной стружки следует поместить плитку шоколада на 30–40 минут в теплое помещение с температурой воздуха примерно 30–35 ˚С, но не выше. После того как шоколад немного подтает и сделается пластичным, нужно нарезать его ножом на тонкие стружки. Затем изделие следует посыпать стружками и сахарной пудрой.

Для выполнения шоколадных усиков плитку шоколада разломать, поместить в фарфоровую посуду и растопить на водяной бане. Затем перелить шоколад в кондитерский шприц и насадкой в виде тонкой трубочки выполнить на белой бумаге различные рисунки. При желании можно предварительно нанести на бумагу рисунок карандашом. Поместить бумагу с рисунком в холодильник для застывания, а затем ножом осторожно переместить шоколадные усики на готовое изделие.

Пряности

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий можно использовать пряности, которые можно добавлять не только в тесто, но и в начинки, пропитки, глазурь, помадки, кремы. Кроме того, пряности помогут не только улучшить вкус блинов, блинчиков и оладий, но и придать изделиям другой цвет (такими свойствами обладают, например, шафран и куркума).

Семена аниса содержат протеин, жиры и эфирное масло, придающее выпечке оригинальный аромат. Их часто добавляют в тесто для улучшения вкуса. Анис можно смешивать с тмином и фенхелем.

Бадьян – пряность с приятным ароматом и более нежным, чем у аниса, вкусом. Он содержит смолу, танин, сахар и эфирное масло. Молотый бадьян можно добавлять в тесто и начинку.

Часто тесто для блинов, блинчиков и оладий приправляется ванилью или ванилином. Этот белый порошок содержит древесную смолу и ароматические вещества, придающие ему своеобразный аромат. Его можно добавлять в тесто, начинки, помадки и пропитки. Довольно часто вместо ванилина используют ванильную пудру и ванильный сахар.

Ванильную пудру можно приготовить самостоятельно. Для этого следует хорошо перемешать ванилин и спирт и подогреть, постоянно помешивая, на медленном огне до полного растворения. Затем смешать получившуюся массу с сахарной пудрой и просеять. Для приготовления ванильной пудры потребуется 50 г ванилина, 100 мл спирта и 1,2 кг сахарной пудры.

Ванильный сахар можно купить готовым (он продается расфасованным в пакетики) и добавлять его в тесто.

Гвоздика – одна из самых древних и известнейших пряностей. Она представляет собой маленькие бутончики цветков коричневого цвета или коричневый порошок, очень похожий на корицу, но отличающийся от нее резким запахом. Гвоздика содержит углеводы, жиры и до 20 % гвоздичного масла. С помощью плодов или молотой гвоздики можно придать экзотический вкус блинам, блинчикам и оладьям. Однако добавлять ее следует осторожно, так как она обладает острым пряным вкусом и сильным ароматом.

Кардамон содержит крахмал, жиры, сахар и эфирное масло. Существует два вида этой пряности: семена желто-коричневого цвета или молотый кардамон, представляющий собой светло-коричневый порошок. Кардамон не очень подходит для теста,

однако прекрасно сочетается с начинками.

Кориандр, как и кардамон, можно добавлять в начинки. В круглых мелких светло-коричневых плодах содержится ароматическое масло, придающее им сладковато-жгучий вкус и приятный пряный аромат.

Молотая корица имеет пряный, слегка жгучий вкус. Оригинальный аромат ей придает эфирное масло. Кроме масла, в корице содержатся сахар, древесная смола и дубильные масла. Она прекрасно сочетается с кофе, какао и шоколадом, поэтому ее можно использовать для приготовления теста и начинок.

Мускатный орех – плод мускатовника коричнево-серого цвета, содержащий эфирное масло и жиры. Молотые плоды можно добавлять в тесто, пропитки и начинки.

Тмин рекомендуется добавлять в тесто для блинов и оладий. Семена тмина очень мелкие, коричневого цвета, содержат жиры и эфирное масло, придающее им остро-пряный аромат.

Фенхель содержит органические кислоты, воск, эфирное масло. Молотые плоды имеют сладковато-острый вкус и пряный аромат, их рекомендуется добавлять в блинное тесто и начинку.

Шафран – малоизвестная пряность, однако на востоке ее широко используют для окраски теста. Порошок шафрана имеет ярко-оранжевый цвет, горьковатый вкус, пряный аромат и большую окрашивающую способность благодаря содержащимся в нем веществам: краске кроцин, горчичному, эфирному маслам и шафраналу. Тесто, приправленное шафраном, приобретает красивый золотистый цвет. Шафран рекомендуется использовать для приготовления оладий.

Разрыхлители

Для разрыхления теста можно использовать соду питьевую (двууглекислую). Добавлять соду в тесто следует в таком количестве, в каком она указана в рецепте.

Если ее будет слишком много, тесто приобретет темно-желтый цвет, неприятный вкус и запах. При недостатке соды тесто плохо разрыхляется.

Для того чтобы сода растворилась полностью, нужно добавить в тесто лимонную или виннокаменную кислоту (на 1 часть соды 1 часть кислоты).

Добавлять соду следует тогда, когда тесто будет почти замешено, иначе углекислый газ, образующийся при соединении соды и кислоты, быстро улетучится, и тесто снова станет плотным.

Кремы

Для приготовления блинников, тортов и рулетов из блинчиков и блинов используются различные кремы.

Кремы, в зависимости от состава и способа приготовления, можно разделить на заварные, сливочные, сливочные со сгущенным молоком и безе.

Заварной крем

Ингредиенты

400 мл молока, 4 яйца, 5 желтков, 200 г сахара, 50 г муки, 5 г ванилина или 10 г ванильного сахара.

Способ приготовления

Яйца или желтки растереть с сахаром добела, всыпать муку, перемешать, влить холодное молоко, поставить на огонь и нагревать, помешивая веселкой, до тех пор пока смесь не закипит, затем снять с огня и добавить ванилин или ванильный сахар. Если крем будет использоваться не сразу, переложить его в тарелку и посыпать сахаром, иначе на поверхности образуется корочка.

Сливочный крем со сгущенным молоком

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока, 5 г ванилина или 50 мл ликера.

Способ приготовления

Размягченное масло взбить добела с помощью миксера и, продолжая взбивать, постепенно влить сгущенное молоко. Добавить в крем ванилин или ликер.

Сливочный крем

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 яйцо, 200 г сахара, 5 г ванилина или 10 г ванильного сахара.

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром добела, влить молоко, поставить смесь на огонь и нагревать, постоянно помешивая венчиком, до тех пор пока она не закипит, затем снять ее с огня и охладить.

В другой посуде взбить с помощью миксера масло добела и, продолжая взбивать, постепенно влить охлажденную смесь. Добавить в крем ванилин или ванильный сахар.

Безе

Ингредиенты

5 белков, 200 г сахара, 5 г ванилина или 10 г ванильного сахара.

Способ приготовления

Смешать сахар с 200 мл воды и нагревать, постоянно помешивая венчиком, до тех пор пока смесь не закипит. Взбить белки с помощью миксера в крепкую пену, добавить ванилин или ванильный сахар. Продолжая взбивать, постепенно влить сироп.

Для придания кремам оригинального вкуса, цвета и аромата можно добавлять в них сиропы, фруктовые соки, цедру, различные ликеры, коньяк, жженый сахар, какао, кофе, шоколад, мед, различные эссенции, ванилин.

Все описанные выше кремы лучше всего использовать сразу после приготовления. Можно смазывать ими блины или блинчики, а также украсить верх блинника, пирога или торта, используя кондитерский мешочек или шприц с различными насадками. Если нет ни того, ни другого, можно сделать корнетик – бумажную трубочку, свернутую в виде конуса. Для этого следует использовать кальку или пергаментную плотную, но не толстую бумагу, вырезать из нее треугольник и свернуть его в трубочку. Концы трубочки слегка загнуть внутрь, кончик срезать. От того, как срезан кончик корнетика – прямо, косо, клинообразно или в виде звездочки – будет зависеть вид рисунка.

Например, корнетиком с кончиком, срезанным прямо, можно выполнять решетки, надписи, цифры и различные рисунки (гроздь винограда, вишни, цветы). Если срез кончика косой, то получатся красивые цветы и бордюры по краю блинника. Корнетик с клинообразно срезанным кончиком поможет выполнить различные листики и лепестки цветов. Дополнить рисунок можно узорами, которые получатся при использовании корнетика с кончиком, срезанным звездочкой.

Сделайте из крема надписи, сердечки, цветочки, точки. Немного тренировки, и вы сможете украшать торты целыми картинами из крема разных цветов. При выполнении точек, надписей и других тонких и коротких линий держите корнетик или шприц близко к поверхности торта или пирожного, а при выполнении длинных рисунков, например листьев или бордюров – высоко. Заканчивая рисунок, прекратите надавливать на шприц или корнетик и узким кончиком выполните резкое движение вперед от себя вдоль рисунка. Так остаток крема не испортит только что выполненного украшения.

Помадка

Помадка может быть белой, розовой, молочной (с добавлением молока), шоколадной, ароматизированной и т. д.

Помадка классическая

Ингредиенты

200 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Смешать 150 г сахара с 200 мл горячей воды, перемешать, поставить на огонь и нагревать до кипения. Добавить оставшийся сахар, лимонную кислоту. Затем быстро охладить сироп до 30–40 °С, для этого поместить кастрюлю с сиропом в холодное место или поставить в холодную воду с плавающими в ней кусочками льда. После этого взбить сироп венчиком или миксером так, чтобы образовалась помадка белого цвета. Если помадка не получается, добавить немного сахарной пудры или подогреть сироп. Готовую помадку размять, плотно уложить в посуду, сбрызнуть водой, накрыть влажной салфеткой и оставить на 12–24 часа.

По истечении указанного времени разогреть помадку небольшими порциями на медленном огне. Она должна приобрести консистенцию сметаны. Нужно следить за тем, чтобы помадка не растворилась полностью, иначе она потеряет блеск. Разогретой помадкой украсить блинник, торт или рулет из блинчиков.

Для приготовления розовой помадки следует добавить в ингредиенты малиновый, клубничный, клюквенный, вишневый или смородиновый сок. Однако сока должно быть немного, иначе помадка станет слишком жидкой.

При желании можно ароматизировать помадку вином, ликером или фруктовым соком.

Глазурь

Глазурь, как и помадка, может иметь различный цвет или быть ароматизированной. Она отличается от помадки компонентами и способом приготовления.

Глазурь для блинников

Ингредиенты

200 г сахарной пудры, 1 белок, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Взбить белок с сахарной пудрой и 75 мл воды венчиком или миксером до образования густой кашицы, поставить на огонь и, постоянно помешивая, нагреть до 40–50 °С. Добавить лимонную кислоту и развести глазурь водой так, чтобы она приобрела консистенцию жидкой сметаны.

Глазурь также, как и помадку, можно ароматизировать вином, ликером, соком или эссенцией. Добавлять любой из ароматизаторов следует вместе с лимонной кислотой.

Желе

Из желе можно вырезать кубики, ромбики, треугольники и использовать их для украшения блинников или тортов из блинчиков. Можно заливать желе в емкости различной формы.

Желе бывает прозрачным и непрозрачным, самых разнообразных цветов.

Если соединить желе двух или трех цветов, получится оригинальное украшение с мраморным рисунком.

Для приготовления желе можно использовать желатин или агар (желирующее вещество, получаемое из морских водорослей). Агар обладает более сильными желирующими свойствами, поэтому его можно использовать в меньшем количестве.

Желе обычное

Ингредиенты

Желатин.

Способ приготовления

Желатин залить 200 мл холодной кипяченой воды и оставить на 40–45 минут. Затем поставить раствор на огонь и нагревать (но не кипятить) до тех пор, пока желатин полностью не растворится. Раствор процедить, перелить в формы, охладить и поместить в холодильник до полного застывания.

Варенье

Варенье может использоваться для начинок, а также подаваться отдельно к блинам, блинчикам и оладьям. Ягоды прекрасно подходят для украшения блинников, рулетов и тортов.

Мармелад

Мармелад можно готовить из фруктов, содержащих пектины, – вещества, благодаря которым образуется желе. Пектины содержатся в яблоках, айве, абрикосах, мандаринах, сливах, вишне, малине, красной и черной смородине и некоторых других плодах и ягодах. Для его приготовления потребуется фруктовое или ягодное пюре, пищевые кислоты, красители, а при использовании плодов и ягод, не содержащих пектины, – желатин или агар.

Абрикосовый мармелад

Ингредиенты

500 г мелких абрикосов, 500 г сахара.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки, мякоть положить в кастрюлю, залить 200 мл воды, накрыть крышкой и варить до тех пор, пока они не станут мягкими.

Затем протереть их через сито, смешать с сахаром, снова поставить на огонь и варить, постоянно помешивая, до тех пор пока мармелад не загустеет.

Из готового мармелада вырезать кубики, пирамидки, шарики или другие фигурки и украсить ими блинник.

Кроме того, из мармелада можно приготовить фруктовую рисовальную массу. Для этого 1–2 столовые ложки мармелада протереть через сито или марлю и при желании добавить пищевой краситель. Затем поместить фруктовую массу в кондитерский шприц и украсить изделия рисунками.

Посыпки

Посыпки используются для украшения блинов, блинчиков и оладий. Все посыпки должны состоять из крошек, одинаковых по размеру.

Для приготовления ореховой посыпки следует нарубить ножом различные орехи (миндаль, фисташки, арахис и др.) и просеять на ситах с ячейками разного размера.

Для приготовления сахарной посыпки потребуется крупнокристаллический сахар и краситель. Следует окрасить сахар в различные цвета, просушить и использовать для украшения.

В качестве посыпки можно использовать сахарную пудру, кофе или какао.

Для создания фигурных украшений можно вырезать из картона или другой плотной бумаги различные шаблоны, например звезды, геометрические фигуры, орнаменты, фигурки животных. Затем наложить шаблоны на блинник и обсыпать его измельченным миндалем или сахарной пудрой. После того как шаблон будет убран, на блиннике останутся рисунки.

Другие продукты

Алкогольные напитки применяются для ароматизации теста и кремов. При этом необходимо помнить главное правило: нельзя добавлять темный напиток в светлый крем, так как из-за этого может измениться его окраска.

Цукаты – это целые или нарезанные кусочками фрукты или кусочки кожуры, сваренные в сахарно-паточном сиропе и подсушенные. Цукаты широко используются для украшения тортов и блинников.

Марципан – это смесь сахарной пудры и измельченных орехов.

Кофейный настой можно использовать для ароматизации изделия. Для его приготовления следует залить 3 г молотого кофе 100 мл кипятка, накрыть крышкой и оставить на 20–30 минут. После этого процедить настой через марлю и оставить еще на 20–30 минут, чтобы он отстоялся. Затем слить прозрачный настой.

Эссенции используются для ароматизации теста, кремов, и помадок. Эссенции следует добавлять их только в охлажденные полуфабрикаты, так как при нагревании они теряют аромат.

Блины

Блины на опаре

Классические блины на опаре

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 400 мл молока, 2 яйца, 30 г сливочного масла или маргарина, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 25 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 200 мл теплого молока, всыпать половину муки, тщательно размешать, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 40–50 минут.

Когда опара увеличится в объеме примерно в 2 раза, добавить в нее растертые яичные желтки, сахар, соль, масло или маргарин, перемешать, постепенно всыпать оставшуюся муку, тщательно вымесить, чтобы тесто получилось однородное и эластичное. Затем постепенно влить оставшееся молоко, продолжая при этом вымешивать тесто. Накрыть тесто салфеткой, поставить в теплое место на 20–40 минут.

Когда тесто второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут. После того как тесто поднимется в третий раз, размешать и ввести в него взбитые в пену яичные белки.

Дать постоять 15–20 минут. Как только тесто поднимется, можно начинать выпекать блины.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Выпеченные блины сложить на тарелку стопкой. При желании каждый блин можно смазать сливочным маслом.

Блины «Царские»

Ингредиенты

600 г гречневой муки, 400 г пшеничной муки, 200 мл сливок, 1 л теплого кипяченого молока, 25 г дрожжей, 5 яиц, 1 кг сливочного масла, 200 г сметаны, 25 г сахара, 50 г топленого масла, 10 г соли.

Способ приготовления

В 500 мл теплого молока развести дрожжи, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и оставить бродить на 1–2 часа. Затем добавить растертые со сливочным маслом и

сметаной желтки, пшеничную муку, оставшееся молоко, соль и сахар.

Все тщательно перемешивать деревянной ложкой до тех пор, пока тесто не начнет от нее отставать. Поставить тесто в теплое место на 2 часа.

Взбить по отдельности белки и сливки, а затем ввести белки в сливки. Полученную смесь добавить в тесто, осторожно перемешать, поставить в теплое место на 15–20 минут.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Такие блины можно подавать с вареньем или медом.

Блины на опаре с корицей

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 500 мл молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 5 г молотой корицы, 25 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 300 мл теплого молока, всыпать половину муки, тщательно размешать, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 40–50 минут.

Когда опара увеличится в объеме примерно в 2 раза, добавить в нее растертые яичные желтки, сахар, корицу, соль, сливочное масло, перемешать, постепенно всыпать оставшуюся муку, тщательно вымесить, чтобы тесто получилось однородное и эластичное. Затем постепенно влить оставшееся молоко, продолжая при этом вымешивать тесто. Накрыть тесто салфеткой, поставить в теплое место на 20–40 минут.

Когда тесто во второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут. После того как тесто поднимется в третий раз, размешать и ввести в него взбитые в пену яичные белки.

Дать постоять 15–20 минут. Как только тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с корицей можно подавать со сметаной и яблочным вареньем.

Блины «Кружевные»

Ингредиенты

1 кг муки, 400 мл молока, 75 мл растительного масла, 2 яйца, 50 г сахара, 40 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 7 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 400 мл теплой воды, всыпать 500 г муки, хорошо перемешать, поставить на 1 час в теплое место.

Когда опара подойдет, добавить соль, растертые с сахаром яичные желтки и растительное масло. Тесто тщательно перемешать, добавить оставшуюся муку и еще раз тщательно перемешать, чтобы не было комочков. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой теплое молоко. Тесто должно получиться более густое, чем обычно. Затем в него добавить взбитые белки, осторожно перемешать. Поставить тесто в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто во второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут.

Когда тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.

Блины «Купеческие»

Ингредиенты

500 г муки, 400 мл молока, 25 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 25 г сахара, 100 г красной икры, 50 г топленого масла, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

В глубокую емкость влить 1 стакан молока, развести в нем дрожжи, всыпать половину муки, размешать, накрыть и поставить в теплое место на 1–1,5 часа.

Когда опара подойдет, добавить соль, сахар, желток, растопленное сливочное масло, размешать, добавить оставшуюся муку, тщательно перемешать.

Постоянно помешивая, влить в тесто оставшееся молоко тонкой струйкой. Поставить тесто в теплое место. Когда оно подойдет во второй раз, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут. После того как тесто поднимется в третий раз, размешать и ввести в него взбитые в пену яичные белки. Дать постоять 15–20 минут. Как только тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде. Подавать с красной икрой.

Блины со сметаной

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 400 г сметаны, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 30 г дрожжей, 25 г сахара, 250 мл молока, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл теплой воды, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и поставить в теплое место.

Выложить в глубокую емкость сметану, пшеничную муку и замесить негустое тесто, добавить взбитые белки и размягченное сливочное масло.

Когда опара подойдет, выложить ее в емкость с тестом из пшеничной муки, добавить теплое молоко с растворенными в нем солью и сахаром. Тесто тщательно взбить лопаткой.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Бабушкины»

Ингредиенты

100 мл 10 %-ных сливок, 40–50 г дрожжей, 1,2 л молока, 1,1 кг муки, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 75 мл растительного масла, 3 г соды, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

200 мл воды и 500 мл молока подогреть до комнатной температуры. Дрожжи растворить в воде, добавить подогретое молоко и 500 г муки. Тщательно размешать, поместить смесь в глубокую кастрюлю. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 4–5 часов. Каждый час тесто слегка помешивать, чтобы оно опускалось. Затем добавить желтки, соль, сахар, тщательно перемешать.

50 г сливочного масла растопить, смешать с 50 мл растительного масла, добавить оставшуюся муку. Полученную смесь добавить к тесту, тщательно перемешать. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3–4 часа, перемешивая тесто каждый час.

Довести до кипения 700 мл воды и остудить до 30–35 °С. Посыпать тесто содой и влить в него при постоянном помешивании тонкой струйкой оставшееся молоко. Мешать тесто, пока оно не станет однородным. Дать тесту подняться, затем его перемешать, добавить теплые сливки, еще раз тщательно перемешать.

Толстую чугунную сковороду посыпать солью, нагреть, затем соль высыпать. Сковороду смазать оставшимся растительным маслом. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпечь блины на раскаленной сковороде.

Каждый блин смазать сливочным маслом.

Блины «Молочные»

Ингредиенты

800 г гречневой муки, 1 л молока, 20–25 г дрожжей, 50 г топленого масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В глубокую кастрюлю влить 100 мл теплого молока и развести в нем дрожжи. Добавить еще 250 мл молока. При непрерывном помешивании постепенно всыпать в кастрюлю с молоком 400 г муки. Тщательно размешать тесто, чтобы не было комков. Накрыть кастрюлю полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить оставшиеся муку и молоко, соль, тщательно размешать и вновь поставить в теплое место.

После того как тесто подойдет, выпекать блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде. При этом зачерпывать тесто следует очень осторожно, чтобы не дать ему опасть. От этого зависят пышность и рассыпчатость блинов.

Блины «Старорусские»

Ингредиенты

1 кг пшеничной муки, 1 л молока, 100 г топленого масла, 2 яйца, 50 г сахара, 40 г дрожжей, 5 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить 400 мл теплой воды, добавить дрожжи, тщательно перемешать. Потом всыпать 500 г муки, тщательно перемешать, накрыть и поставить в теплое место на 1–1,5 часа.

Когда опара подойдет, добавить соль, сахар, яичные желтки, 75 г топленого масла, размешать и постепенно добавить остальную муку, постоянно мешая тесто, пока оно не станет однородным. Продолжая мешать, развести тесто теплым молоком, вливая его тонкой струйкой. Посуду с тестом накрыть и снова поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, тщательно размешать, чтобы оно осело, снова поставить в теплое место. Когда тесто поднимется во второй раз, опять его перемешать и дать ему снова подняться.

Когда оно поднимется в третий раз, ввести взбитые в пену яичные белки.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпечь блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Блины с лимонной цедрой

Ингредиенты

1 кг муки, 400 мл молока, 75 мл растительного масла, 2 яйца, 50 г сахара, 40 г дрожжей, цедра 1 лимона, 50 г сливочного масла, 7 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 400 мл теплой воды, всыпать 500 г муки, хорошо перемешать, поставить на 1 час в теплое место.

Когда опара подойдет, добавить соль, растертые с сахаром яичные желтки и растительное масло. Тесто тщательно перемешать, добавить оставшуюся муку и еще раз тщательно перемешать, чтобы не было комочков. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой теплое молоко. Затем добавить взбитые белки, осторожно перемешать. Поставить тесто в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут.

Когда тесто поднимется, добавить натертую на мелкой терке лимонную цедру, тщательно перемешать.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.

Такие блины можно подавать с медом, вареньем, фруктовым пюре или сметаной.

Блины с орехами

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 400 г сметаны, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 100 г грецких орехов, 2 яйца, 25 г сахара, 250 мл молока, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл теплой воды, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и поставить в теплое место.

Выложить в глубокую емкость сметану, пшеничную муку и замесить негустое тесто, добавить взбитые белки и размягченное сливочное масло.

Когда опара подойдет, выложить ее в емкость с тестом из пшеничной муки, добавить теплое молоко с растворенными в нем солью и сахаром. Грецкие орехи растереть в ступке в муку и смешать с тестом. Тесто тщательно взбить лопаткой. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Масленичные»

Ингредиенты

500 г муки, 400 мл молока, 125 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 25 г сахара, 100 г брусничного варенья, 50 г топленого масла, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

В глубокую емкость влить 1 стакан молока, развести в нем дрожжи, всыпать половину муки, размешать, накрыть и поставить в теплое место на 1–1,5 часа.

Когда опара подойдет, добавить соль, сахар, желток, 25 г растопленного сливочного масла, размешать, добавить оставшуюся муку, тщательно перемешать.

Постоянно помешивая, влить в тесто оставшееся молоко тонкой струйкой. Поставить тесто в теплое место.

Когда тесто подойдет во второй раз, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут. После того как тесто поднимется в третий раз, размешать и ввести в него взбитый в пену яичный белок. Дать постоять 15–20 минут. Как только тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Каждый блин смазать с одной стороны брусничным вареньем. Блины сложить в стопку и полить растопленным сливочным маслом.

Блины на дрожжах

Блины с тыквой

Ингредиенты

600 г муки, 400 г мякоти тыквы, 25 г дрожжей, 800 мл молока, 70 г сливочного масла, 1–2 яйца, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Тыкву запечь в духовке, охладить, протереть через сито.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку и тыкву, вымесить тесто и поставить его в теплое место для подъема.

Когда тесто поднимется, добавить в него 25 г размягченного масла, желтки, растертые с сахаром, соль и взбитые белки, снова вымесить и поставить в теплое место на 15–20 минут.

Когда тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.

Блины с тыквой можно подавать к столу со сливочным маслом и сметаной.

Блины «Обычные»

Ингредиенты

400 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 25 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, желтки все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать. Затем добавить в тесто взбитые белки, осторожно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Русские»

Ингредиенты

400 г гречневой муки, 500 мл молока, 2–3 яйца, 40 г сливочного масла, 3 г сахара, 15 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

250 мл молока слегка нагреть и растворить в нем дрожжи. Разведенные дрожжи смешать с мукой, замесить тесто и поставить его в теплое место. Когда тесто начнет подниматься, добавить оставшееся молоко с предварительно разведенными в нем желтками, растопленным сливочным маслом, солью и сахаром. Все тщательно перемешать, дать тесту еще раз подойти. Затем добавить в тесто взбитые в пену белки.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины со взбитыми сливками

Ингредиенты

600 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 300 г густых сливок, 30–40 г дрожжей, 50 г сахара, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

500 г муки смешать с солью, добавить разведенные в молоке дрожжи. Поставить тесто в теплое место на 3 часа.

Взбить яичные желтки, добавить оставшуюся муку, смешать с поднявшимся тестом. Ввести яичные белки, взбитые в густую пену, смешать со взбитыми сливками. Если тесто получилось очень густым, развести его небольшим количеством молока. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с топленым маслом

Ингредиенты

500 г муки, 400 мл молока, 20 г дрожжей, 2–3 яйца, 40 г топленого масла, 25 г сахара, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 200 мл теплого молока развести дрожжи. Половину муки развести молочно-дрожжевой смесью. Поставить тесто в теплое место и дать ему подняться.

Оставшееся молоко слегка разогреть, растопить в нем топленое масло, добавить соль, сахар, желтки, тщательно перемешать. Молоко влить подошедшее тесто, добавить оставшуюся муку, тщательно размешать. Поставить тесто в теплое место, дать ему подняться.

Когда тесто подойдет во второй раз, добавить взбитые в пену белки. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать

блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Такие блины можно подавать с растопленным сливочным маслом, медом, вареньем, мармеладом или джемом.

Блины с яблоками

Ингредиенты

600 г муки, 500 г яблок, 25 г дрожжей, 800 мл молока, 70 г сливочного масла, 1–2 яйца, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, запечь в духовке, охладить, очистить от кожицы, удалить сердцевину, протереть через сито. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку и яблочное пюре, выместить тесто и поставить его в теплое место для подъема. Когда тесто поднимется, добавить в него 25 г размягченного масла, желтки, растертые с сахаром, соль и взбитые белки, снова вымесить и поставить в теплое место на 15–20 минут.

Когда тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.

Блины с яблоками можно подавать к столу, посыпав их сахарной пудрой и корицей.

Блины «Тещины»

Ингредиенты

400 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 125 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 100 г жидкого меда, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем 24 г сливочного масла, добавить соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать. Затем добавить в тесто взбитые белки, осторожно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Каждый блин смазать медом. Блины сложить в стопку и полить растопленным сливочным маслом.

Блины «Аппетитные»

Ингредиенты

400 г гречневой муки, 500 мл молока, 2–3 яйца, 40 г сливочного масла, 3 г сахара, 15 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 5 г тмина, 10 г соли.

Способ приготовления

250 мл молока слегка нагреть и растворить в нем дрожжи. Разведенные дрожжи смешать с мукой, замесить тесто и поставить его в теплое место.

Когда тесто начнет подниматься, добавить оставшееся молоко с предварительно разведенными в нем желтками, растопленным сливочным маслом, измельченным в ступке тмином, солью и сахаром.

Все тщательно перемешать, дать тесту еще раз подойти. Затем добавить в тесто взбитые в пену белки.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Аленушка»

Ингредиенты

600 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 300 г густых сливок, 30–40 г дрожжей, 3 г корицы, 50 г жидкого меда, 25 г сахара, 50 г тертого шоколада, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

500 г муки смешать с солью, добавить разведенные в молоке дрожжи. Поставить тесто в теплое место на 3 часа.

Взбить яичные желтки, добавить оставшуюся муку, корицу и мед, смешать с поднявшимся тестом. Ввести яичные белки, взбитые в густую пену, смешать со взбитыми сливками. Если тесто получилось очень густым, развести его небольшим количеством молока.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины сложить стопкой, посыпать тертым шоколадом.

Блины «Полесье»

Ингредиенты

500 г муки, 400 мл молока, 20 г дрожжей, 2–3 яйца, 40 г топленого масла, 100 г лесных орехов, 100 г малинового варенья, 25 г сахара, 50 г сахарной пудры, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 200 мл теплого молока развести дрожжи. Половину муки развести молочно-дрожжевой смесью. Поставить тесто в теплое место и дать ему подняться.

Оставшееся молоко слегка разогреть, растопить в нем топленое масло, добавить соль, растертые в муку лесные орехи, сахар, желтки, тщательно перемешать. Молоко влить в подошедшее тесто, добавить оставшуюся муку, тщательно размешать. Поставить тесто в теплое место, дать ему подняться.

Когда тесто подойдет во второй раз, добавить взбитые в пену белки. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Каждый блин смазать малиновым вареньем. Блины сложить стопкой и посыпать сахарной пудрой.

Блины из разных видов муки

Гречневые блины

Ингредиенты

800 г гречневой муки, 1 л молока, 25 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 2 яйца, 100 г растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить 2/3 части теплого молока, развести в нем дрожжи, добавить муку, растертые желтки и сливочное масло. Вымесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось.

Когда тесто подойдет, положить в него сахар, соль, обдать оставшимся горячим молоком, взбить, добавить взбитые белки, снова поставить в теплое место для подъема.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Готовые блины уложить на тарелку стопкой. Гречневые блины можно подавать с маслом и сметаной.

Гречнево-пшеничные блины

Ингредиенты

400 г гречневой муки, 400 г пшеничной муки, 800 мл молока, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 100 мл растительного или 100 г топленого масла, 10 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить 200 мл молока. Постепенно всыпать при постоянном помешивании всю гречневую муку. Тщательно размешать, залить 400 мл горячего молока, хорошо перемешать, добавить разведенные в оставшемся теплом молоке дрожжи, поставить в теплое место для подъема теста.

Когда тесто подойдет, положить в него растертые с сахаром яичные желтки, соль, пшеничную муку, сливочное масло и взбитые белки, тщательно перемешать. Снова поставить в теплое место для подъема. Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленной, смазанной растительным или топленым маслом сковороде.

Блины по-крестьянски

Ингредиенты

600 г гречневой муки, 200 г пшеничной муки, 1 л молока, 50 г растопленного сливочного масла, 4–5 яиц, 30 г дрожжей, 50 г топленого масла, 10 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Смешать гречневую и пшеничную муку. 500 мл молока подогреть, развести в нем дрожжи и влить его в муку. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить оставшееся молоко, всыпать муку и тщательно перемешать. Тесто снова поставить в теплое место для подъема. Когда тесто подойдет, добавить в него яичные желтки, растертые со сливочным маслом, сахаром и солью. Все тщательно перемешать.

Взбить яичные белки, добавить их в тесто, и осторожно перемешав, поставить тесто в теплой место на 15–20 минут.

Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Пшеничные блины

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 1 л молока, 25 г дрожжей, 25 г сливочного масла, 125 мл сливок, 50 мл растительного масла, 2 яйца, 10 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить 400 г муки, дрожжи, сливочное масло, дать тесту подойти. Затем тесто взбить, добавить оставшуюся муку, соль и белки, снова дать подойти.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Пшеничные блины по-киевски

Ингредиенты

500 г муки, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 25 мл растительного масла, 50 г кулинарного жира, 20 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 800 мл подогретой до 30–35 °С воде растворить дрожжи, сахар и соль, добавить яичные желтки и муку, все тщательно перемешать. Посуду с тестом накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1–2 часа. Когда тесто подойдет, добавить растопленное сливочное масло и взбитые белки. Осторожно

перемешать и оставить для брожения на 1,5–2 часа.

Для выпекания использовать 2 сковороды. Сковороды посыпать солью, прокалить, вытереть, смазать растительным маслом, подогреть до появления дымка и снова протереть.

Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленных, смазанных кулинарным жиром сковородах.

При подаче к столу блины можно полить растопленным сливочным маслом.

Овсяно-пшеничные блины

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 500 г овсяной муки, 600 мл молока, 100 мл сливок, 3 яйца, 50 г сахара, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в чуть теплом молоке. Смешать пшеничную и овсяную муку, добавить молоко, тщательно перемешать. Поместить тесто в теплое место на 1–2 часа.

Когда оно поднимется, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешать. Отдельно взбить яичные белки и сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Снова дать тесту подойти.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Пшеничные блины под сливовым соусом

Ингредиенты

60 г пшеничной муки, 125 г сахара, 2 яйца, 100 мл молока, 25 г сливочного масла, 350 г сливы, молотая корица на кончике ножа, 100 г сахарной пудры, 2 веточки мелиссы.

Способ приготовления

Муку, 50 г сахара и яйца тщательно перемешать. При постоянном помешивании влить молоко тонкой струйкой и мешать тесто до однородной консистенции. Поставить в холодное место на 30 минут.

Для приготовления соуса сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Добавить 100 мл воды, оставшийся сахар и варить около 12 минут, пока фрукты не начнут слегка развариваться. Приправить корицей. Масло растопить в небольшой сковороде и поджарить на ней поочередно четыре блина.

Перед подачей к столу разложить блины на две тарелки. Полить сверху теплым сливовым соусом. Каждый блин сложить пополам. Посыпать сахарной пудрой и украсить листочками мелиссы.

Рисовые блины с сыром

Ингредиенты

75 г пшеничной муки, 1 л молока, 50 г дрожжей, 3 яйца, 75 г сахара, 100 г сливочного масла, 400 г рисовой муки, 200 мл сливок, 200 г твердого сыра, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

500 мл молока слегка подогреть, влить в кастрюлю, растворить в нем дрожжи. Затем при постоянном помешивании всыпать муку, замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем и дать опаре подойти.

Когда опара поднимется, добавить 3 яичных желтка, растертых солью и сахаром, 50 г сливочного масла и рисовую муку. Тщательно перемешать, влить тонкой струйкой оставшееся молоко еще раз перемешать. Взбить по отдельности яичные белки и сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти.

Разогреть духовку до 200 °С. Натереть сыр на мелкой терке.

Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на раскаленную, смазанную растительным маслом сковороду, сверху посыпать тертым сыром и поставить сковороду в разогретую духовку. Переворачивать блины не следует.

Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать сливочным маслом и еще раз посыпать тертым сыром.

Таким же образом испечь второй блин, положить на первый, смазать маслом и посыпать сыром. Остальные блины выпекать таким же способом. В одной стопке должно быть 5–7 блинов.

Перед подачей к столу стопки блинов подогреть в духовке, а затем разрезать на порционные куски.

Гречнево-пшеничные сдобные блины

Ингредиенты

400 г гречневой муки, 400 г пшеничной муки, 1 л молока, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 5 яиц, 100 г топленого масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Гречневую муку развести в 200 мл холодного молока, затем

заварить 2 стаканами горячего молока, остудить. Добавить дрожжи, перемешать, поставить тесто в теплое место и дать ему подняться.

Когда тесто поднимется, взбить, добавить соль, пшеничную муку, сливочное масло, желтки, растертые с сахаром, оставшееся молоко и взбитые белки. Поставить тесто на 1–2 часа в теплое место.

Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Молочные гречневые блины

Ингредиенты

800 г гречневой муки, 1 л молока, 25 г дрожжей, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 15 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Смешать 700 мл молока, дрожжи, муку, сливочное масло и желтки, тщательно перемешать. Поместить тесто в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто поднимется, добавить соль, сахар, горячее молоко. Взбить, ввести взбитые белки, осторожно перемешать и поставить тесто в теплое место на 30–40 минут.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Кукурузные блины

Ингредиенты

100 г кукурузной муки, 100 г пшеничной муки, 2 яйца, 100 мл молока, 50 г сахара, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, ванильный сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кукурузную муку смешать с пшеничной, добавить взбитые яйца, 70 г растопленного масла, соль, сахар и дрожжи, разведенные в теплом молоке. Поставить тесто в теплое место.

Когда оно поднимется, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

При подаче к столу посыпать ванильным сахаром.

Блины «Украинские»

Ингредиенты

300 г пшена, 300 г гречневой муки, 100 г растопленного сливочного масла, 2 яйца, 50 г сахара, 200 г сметаны, 400 мл молока, 15 г дрожжей, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из промытого пшена сварить вязкую кашу, остудить и протереть через сито.

В кастрюлю влить 100 мл молока, добавить 25 г сливочного масла, довести до кипения, всыпать 200 г гречневой муки, заварить густое тесто и остудить до комнатной температуры. Затем в тесто влить разведенные в 100 мл теплой воды дрожжи, размешать и поставить тесто в теплое место.

Когда оно подойдет, добавить пшенную кашу, оставшуюся муку, яичные желтки, растертые с сахаром, посолить, перемешать.

Влить оставшееся теплое молоко, тщательно размешать и поместить тесто в теплое место.

Когда оно подойдет во второй раз, ввести взбитые в пену белки, осторожно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины сложить стопкой, полить оставшимся растопленным маслом. Отдельно подать сметану.

Гречневые блины с пряностями

Ингредиенты

800 г муки, 1 л молока, 25 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г молотой корицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 3 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить 2/3 части теплого молока, развести в нем дрожжи, добавить муку, растертые желтки и сливочное масло. Вымесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось.

Когда тесто дойдет, положить в него сахар, соль, корицу и гвоздику, обдать оставшимся горячим молоком, взбить, добавить взбитые белки, снова поставить в теплое место для подъема.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Готовые блины уложить на тарелку стопкой. Гречневые блины можно подавать с маслом и сметаной.

Гречнево-пшеничные блины с селедочным маслом

Ингредиенты

400 г гречневой муки, 400 г пшеничной муки, 800 мл молока, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 100 мл растительного или 100 г топленого масла, 3 г сахара, 100 г селедочного масла, 10 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить 200 мл молока. Постепенно всыпать при постоянном помешивании всю гречневую муку. Тщательно размешать, залить 400 мл горячего молока, хорошо перемешать, добавить разведенные в оставшемся теплом молоке дрожжи, поставить в теплое место для подъема теста.

Когда оно подойдет, положить в него растертые с сахаром яичные желтки, соль, пшеничную муку, сливочное масло и взбитые белки, тщательно перемешать. Снова поставить в теплое место для подъема.

Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленной, смазанной растительным или топленым маслом сковороде.

Каждый блин с одной стороны смазать селедочным маслом. Блины сложить стопкой, разрезать на порционные куски.

Гречнево-пшеничные блины под сметанным соусом

Ингредиенты

600 г гречневой муки, 200 г пшеничной муки, 1 л молока, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, 20 мл оливкового масла, 4–5 яиц, 30 г дрожжей, 50 г топленого масла, 5 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Смешать гречневую и пшеничную муку. 500 мл молока подогреть, развести в нем дрожжи и влить его в муку. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить оставшееся молоко, всыпать муку и тщательно перемешать. Тесто снова поставить в теплое место для подъема. Когда оно подойдет, добавить в него яичные желтки, растертые с растопленным сливочным маслом, сахаром и солью. Все тщательно перемешать.

Взбить яичные белки, добавить их в тесто и, осторожно перемешав, поставить в теплое место на 15–20 минут. Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Для приготовления соуса зелень укропа мелко нарубить,

смешать со сметаной и оливковым маслом, тщательно взбить.

Каждый блин сложить пополам, уложить на широкое блюдо в 1 слой, полить сметанным соусом.

Пшеничные блины с рыбной начинкой

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 1 л молока, 25 г дрожжей, 25 г сливочного масла, 125 мл сливок, 1 кг филе морского окуня, 100 мл растительного масла, 2 яйца, 1 пучок зелени базилика, 10 г сахара, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить 400 г муки, дрожжи, сливочное масло, дать тесту подойти. Затем тесто взбить, добавить оставшуюся муку, соль, сахар и белки, снова дать подойти.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки филе морского окуня тщательно промыть, обсушить, натереть солью и перцем. Подготовленное филе нарезать мелкими кусочками и обжарить в растительном масле. На каждый блин выложить по 50 г рыбной начинки. Блины сложить вдвое и посыпать мелко нарезанной зеленью базилика.

Пшеничные блины с грушевым джемом и сгущенкой

Ингредиенты

500 г муки, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 25 мл растительного масла, 50 г кулинарного жира, 20 г сахара, 100 г грушевого джема, 50 мл сгущенного молока, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 800 мл подогретой до 30–35 °С воде растворить дрожжи, сахар и соль, добавить яичные желтки и муку, все тщательно перемешать. Посуду с тестом накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1–2 часа. Когда тесто подойдет, добавить растопленное сливочное масло и взбитые белки. Осторожно перемешать и оставить для брожения на 1,5–2 часа.

Для выпекания использовать 2 сковороды. Сковороды посыпать солью, прокалить, вытереть, смазать растительным маслом, подогреть до появления дымка и снова протереть.

Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленных, смазанных кулинарным жиром сковородах.

При подаче к столу блины смазать грушевым джемом и сгущенным молоком.

Блины «Лакомка»

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 400 г овсяной муки, 500 мл молока, 100 мл сливок, 3 яйца, 50 г сахара, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 100 г грецких орехов, 100 г жидкого меда, 100 г горького шоколада, 50 г сахарной пудры, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в чуть теплом молоке. Смешать пшеничную и овсяную муку, соединить с молоком, тщательно перемешать. Поместить тесто в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто поднимется, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешать.

Отдельно взбить яичные белки и сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Снова дать тесту подойти.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Грецкие орехи мелко нарубить, смешать с жидким медом.

Каждый блин смазать орехово-медовой массой, сложить вдвое и уложить на широкое блюдо.

Горький шоколад натереть на крупной терке, смешать с сахарной пудрой и посыпать этой смесью блины.

Блины скороспелые

Блины на кислом молоке

Ингредиенты

400 г муки, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 800 мл кислого молока, 50 мл растительного масла, 25 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Муку смешать с растопленным маслом, яичными желтками, растертыми с сахаром и солью. Постепенно вливая кислое молоко и размешивая, довести тесто до однородной консистенции, затем добавить взбитые белки и тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с лимонной кислотой

Ингредиенты

400 г муки, 2–3 яйца, 3 г соды, 3 г лимонной кислоты, 50 мл растительного масла, 25 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить 500 мл теплой воды, добавить в нее сахар, соду, соль, яйца, осторожно всыпать муку, размешать венчиком. Затем добавить разведенную в небольшом количестве воды лимонную кислоту и тщательно перемешать. Блины выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Столичные»

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 6 желтков, 225 г сахара, 150 мл лимонного сока, 15 мл лимонной настойки, 100 мл густых сливок, 100 г желе или варенья.

Для соуса бешамель: 150 г муки, 300 мл сливок.

Способ приготовления

Сливочное масло перемешать с желтками, добавить 25 г сахара, поставить на лед и взбить в пену.

Для приготовления соуса бешамель муку развести 300 мл сливок, довести до кипения и кипятить при постоянном помешивании до загустения.

Влить в готовый соус сливочное масло с желтками и сахаром, взбить, добавить лимонную настойку и густые сливки, все тщательно перемешать.

Выпекать блины на небольшой сковороде с разогретым маслом. Блины не снимать лопаткой, а опрокидывать их на блюдо, пересыпая каждый слой оставшимся сахаром и поливая лимонным соком.

При подаче к столу горку блинов украсить желе или вареньем.

Ленивые блины

Ингредиенты

300 г муки, 1 л молока, 12 яиц, 100 мл растительного масла, 30 г сырого свиного сала, 25 г сахара, 3 г соды, 3 г соли.

Способ приготовления

В теплое молоко, взбивая миксером, добавлять постепенно по одному яйцу. Продолжая взбивать, добавить соль, растительное масло, соду, сахар и муку. Затем влить 200 мл крутого кипятка, тщательно перемешать.

Выпечь первый блин на смазанной растопленным свиным салом сковороде, остальные блины печь без смазывания.

Блины «Городские»

Ингредиенты

1 кг муки, 5 яиц, 3 г лимонной кислоты, 2 г соды, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Яйца, соль и сахар размешать в 800 мл теплой воды и при постоянном помешивании всыпать муку. Лимонную кислоту растворить в 100 мл воды, влить в тесто, тщательно перемешать. Соду растворить в 100 мл воды, влить в подготовленное тесто и размешать. Если тесто получилось густое, можно добавить еще немного воды.

Выпекать блины следует с обеих сторон на нескольких сковородах, смазанных разогретым растительным маслом, чтобы не дать тесту осесть.

Блины на сгущенном молоке

Ингредиенты

1 банка сгущенного молока, 600 г муки, 5 яиц, 100 г сухого молока, 15 мл столового уксуса, 50 мл растительного масла, 5 г

соды, 25 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Банку со сгущенным молоком погрузить в кастрюлю с водой и варить в течение 1–1,5 часа. Сухое молоко развести в 500 мл воды, залить в муку, затем добавить туда же яйца, соль, сахар и вареное сгущенное молоко. Тщательно перемешать и добавить соду, погашенную уксусом.

Блины выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

При подаче к столу блины можно посыпать сахарной пудрой.

Овсяные блины

Ингредиенты

250 г овсяной крупы, 500 мл молока, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 25 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

В кастрюлю влить молоко и 500 мл воды. Овсяную крупу промыть и добавить в кастрюлю с молоком и водой, сварить жидкую кашу. Овсяную кашу протереть через сито, посолить, добавить сахар, яйцо, тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Овсяные блины можно подавать с кислым молоком или сметаной.

Блины «Дворянские»

Ингредиенты

500 мл сливок, 250 г сливочного масла, 5–6 яичных желтков, 800 г муки, 200 г сахара.

Способ приготовления

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить 200 г слегка растопленного сливочного масла, перемешать. Муку развести в 300 мл сливок, добавить к яично-масляной смеси. Оставшиеся сливки взбить и довести до кипения при постоянном помешивании, остудить и смешать с тестом.

Блины выпекать на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.

Блины с картофелем

Ингредиенты

1 клубень картофеля, 500 мл кефира, 300 г муки, 50 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 5 г соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, добавить кефир, соль и соду. Все тщательно перемешать до образования пены. Постепенно всыпать муку при постоянном помешивании. Тесто довести до густоты сметаны.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Готовые блины сложить стопкой и полить растопленным сливочным маслом. Подавать к столу можно со сметаной, черной или красной икрой.

Блины из овсяных хлопьев

Ингредиенты

180 г овсяных хлопьев, 500 мл молока, 20 г топленого масла, 2–3 яйца, 50 мл растительного масла, 50 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Овсяные хлопья замочить в воде на 4–5 часов. Затем процедить, добавить молоко, яйца, соль, сахар и топленое масло, все тщательно перемешать. Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с содой

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 1 л молока, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 25 г сахара, 7 г соды, лимонная кислота на кончике ножа, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку развести теплым молоком, добавить яичные желтки, сахар, соль, растопленное сливочное масло и замесить тесто.

Развести соду в 30 мл теплой воды, в таком же количестве воды развести лимонную кислоту. Соединить раствор соды и кислоты, смешать с тестом.

Яичные белки хорошо взбить и осторожно ввести в тесто.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Скорые»

Ингредиенты

125 г муки, 500 мл молока, 2 яйца, 25 г сахара, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Яйца, соль и сахар взбить венчиком, во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, тщательно перемешать.

Затем добавить растительное масло, еще раз перемешать.

Выпекать первый блин на смазанной маслом сковороде, остальные блины выпекать на раскаленной сковороде без масла.

Такие блины можно подавать с вареньем, медом или посыпав их сахарной пудрой.

Яичные блины

Ингредиенты

600 г муки, 10 желтков, 600 мл молока, 50 г сахара, 25 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром и солью. Добавить муку, сливочное масло и молоко, замесить жидкое тесто. Затем тесто тщательно взбить.

Набирая его большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Северные»

Ингредиенты

1 кг муки, 1,2 л молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 3 г гашеной соды, 100 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Молоко (1 л) нагреть до 30–35 °С, снять с огня и при постоянном помешивании всыпать муку. Добавить соль и гашеную соду. Взбить до образования однородной массы, развести оставшимся молоком. Полученное тесто заварить 200 мл кипятка, добавить яйца, тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.

Хлебные блины

Ингредиенты

0,5 буханки белого хлеба, 100 г сливочного масла, 6 яиц, цедра 1 лимона, 25 г толченого миндаля, корица на кончике

ножа, 200 мл растительного масла, 10 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб замочить в воде и дать ему набухнуть. Отжать жидкость. Сливочное масло растопить и взбить. Смешать хлеб со сливочным маслом и желтками. Добавить тертую лимонную цедру, миндаль, корицу, соль и сахар. Ввести взбитые в крепкую пену белки.

Блины жарить на разогретой большой сковороде во фритюре.

Подавать к столу можно с вареньем, джемом, мармеладом или посыпав тертым шоколадом.

Блины по-домашнему

Ингредиенты

500 г муки, 2–3 яйца, 25 г сахара, 3 г соды, 3 г лимонной кислоты, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Яйца смешать с 300 мл воды, добавить соль, сахар и соду, перемешать. Затем всыпать муку и тщательно перемешать венчиком так, чтобы тесто получилось однородным. Лимонную кислоту развести в 200 мл воды, влить в подготовленное тесто, размешать и сразу приступить к выпеканию блинов.

Блины выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с припеком

Классические блины с одним припеком

Ингредиенты

2 головки репчатого лука, 400 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 25 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место.

Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать. Затем добавить в тесто взбитые белки, осторожно перемешать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выливать его на обжаренный лук и выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с двойным припеком

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 25 г сливочного масла, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 л молока, 75 мл оливкового масла, 2 головки репчатого лука, 15 мл растительного масла, 20 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

700 мл молока довести до 30–35 °С, растворить в нем дрожжи, добавить половину сахара, соль, растертый желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать половину просеянной муки. Замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто увеличится в 2–3 раза, добавить оставшиеся молоко, подогретое до 50 °С, муку и сахар. Затем добавить взбитый белок, все осторожно перемешать и снова поставить в теплое место на 3 часа. По истечении указанного времени можно выпекать блины, при этом тесто перемешивать нельзя.

Для приготовления припека репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и слегка обжарить в растительном масле.

На разогретую, смазанную оливковым маслом сковороду налить меньше теста, чем обычно. Когда блин слегка

подрумянится, положить на него небольшое количество лука и залить новой порцией так, чтобы припек оказался между двух блинов. Затем блин перевернуть на другую сторону и обжарить.

Такие блины можно подавать с икрой или красной рыбой.

Блины с банановым припеком

Ингредиенты

4 банана, 400 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 25 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать. Затем добавить в тесто взбитые белки, осторожно перемешать. Бананы вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками.

Разогреть сковороду, капнуть на нее немного растительного масла, затем положить несколько кружочков бананов.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выливать его на бананы и выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с рыбным припеком

Ингредиенты

2 головки репчатого лука, 400 г филе красной рыбы, 400 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 25 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 150 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать.

Затем добавить в тесто взбитые белки, осторожно перемешать.

Для приготовления припека репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

Филе красной рыбы промыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками, посолить и обжарить в растительном масле. Жареный

лук и рыбу смешать, поперчить, тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выливать его на небольшое количество припека и выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с беконом и зеленью

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 25 г сливочного масла, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 л молока, 2 головки репчатого лука, 200 г бекона, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, 15 мл растительного масла, 20 г сахара, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

700 мл молока довести до 30–35 °С, растворить в нем дрожжи, добавить половину сахара, соль, растертый желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать половину просеянной муки. Замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто увеличится в 2–3 раза, добавить оставшиеся молоко, подогретое до 50 °С, муку и сахар.

Затем добавить взбитый белок, все осторожно перемешать и снова поставить в теплое место на 3 часа.

По истечении указанного времени можно выпекать блины, при этом тесто перемешивать нельзя.

Для приготовления припека репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, слегка обжарить в растительном масле, добавить мелко нарезанный бекон и жарить до готовности. Зелень петрушки и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать и смешать с беконом и репчатым луком.

Полученную смесь слегка посолить, поперчить, еще раз перемешать.

На разогретую, смазанную маслом сковороду налить меньше теста, чем обычно. Когда блин слегка подрумянится, положить на него небольшое количество припека и залить новой порцией теста так, чтобы припек оказался между двух блинов.

Затем блин перевернуть на другую сторону и обжарить.

Такие блины можно подавать с растопленным сливочным маслом или сметаной.

Блины с омлетом

Ингредиенты

2 головки репчатого лука, 400 г муки, 500 мл молока, 6 яиц, 25 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 150 мл растительного

масла, 5 г сахара, 3 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, 3 желтка, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать. Затем добавить в тесто взбитые белки 3 яиц, осторожно перемешать.

Для приготовления припека репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Оставшиеся яйца взбить, вылить полученную смесь на раскаленную сковороду с растительным маслом и обжарить с двух сторон. Полученный омлет остудить и нарезать тонкой соломкой. Жареный лук и омлет смешать, поперчить, тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выливать его на небольшое количество припека и выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с яблочным припеком

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 л молока, 500 г яблок, 15 мл растительного масла, 20 г сахара, 3 г корицы, 50 г сахарной пудры, соль по вкусу.

Способ приготовления

700 мл молока довести до 30–35 °С, растворить в нем дрожжи, добавить половину сахара, соль, растертый желток и 25 г растопленного сливочного масла, перемешать и всыпать половину просеянной муки. Замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто увеличится в 2–3 раза, добавить оставшиеся молоко, подогретое до 50 °С, муку и сахар. Затем добавить взбитый белок, все осторожно перемешать и снова поставить в теплое место на 3 часа. По истечении указанного времени можно выпекать блины, при этом тесто перемешивать нельзя.

Для приготовления припека яблоки очистить, вымыть, мелко нарезать, посыпать сахарной пудрой и корицей, слегка обжарить в растопленном сливочном масле.

На разогретую, смазанную растительным маслом сковороду налить меньше теста, чем обычно. Когда блин слегка подрумянится, положить на него небольшое количество припека и залить новой порцией теста так, чтобы припек оказался между двух блинов. Затем блин перевернуть на другую сторону и обжарить.

Такие блины можно подавать с жидким медом, вареньем или сметаной.

Постные блины

Блины на соде

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 400 г гречневой муки, 3 г лимонной кислоты, 50 мл растительного масла, 5 г соды, 5 г соли.

Способ приготовления

Просеять муку. В 1 л теплой воды растворить соль. Воду влить в муку, тщательно перемешать, добавить кислоту и еще раз помешать. Добавить в тесто соду, дать ему подняться.

Блины выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Гречневые блины на воде

Ингредиенты

800 г гречневой муки, 25 г дрожжей, 3 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

100 мл холодной воды смешать с 200 г муки, заварить это тесто 650 мл горячей воды, размешать, остудить, добавить дрожжи, тщательно перемешать и поставить тесто в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто подойдет, добавить остальную муку, сахар, соль, поместить в теплое место на 30–40 минут.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с медом

Ингредиенты

200 г муки, 50 мл растительного масла, 100 г жидкого меда, 3 г соды, 25 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 400 мл воды растворить соль, сахар, всыпать просеянную муку и мешать, пока тесто не станет однородным.

Затем добавить соду и влить в тесто масло. Хорошо размешать.

Смазать раскаленную сковороду один раз перед выпечкой растительным маслом и печь блины, набирая тесто большой

ложкой или половником.

Промазать каждый блин медом и сложить их стопкой.

Блины «Покровские»

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 400 г гречневой муки, 3 г лимонной кислоты, 5 г соды, 100 г грушевого джема, 5 г соли.

Способ приготовления

Просеять муку. В 1 л теплой воды растворить соль. Воду влить в муку, тщательно перемешать, добавить кислоту и еще раз помешать. Добавить в тесто соду, дать ему подняться.

Блины выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Каждый блин смазать грушевым джемом. Блины сложить стопкой и разрезать на порционные кусочки.

Гречневые блины с лесными ягодами

Ингредиенты

800 г гречневой муки, 25 г дрожжей, 3 г сахара, 100 мл растительного масла, по 50 г мороженой черники, малины и брусники, 3 г крахмала, 75 г сахарной пудры, 3 г соли.

Способ приготовления

100 мл холодной воды смешать с 200 г муки, заварить это тесто 650 мл горячей воды, размешать, остудить, добавить дрожжи, тщательно перемешать и поставить тесто в теплое место на 1–2 часа. Когда оно подойдет, добавить остальную муку, сахар, соль, поместить в теплое место на 30–40 минут.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Ягоды разморозить, смешать с крахмалом и 50 г сахарной пудры. На каждый блин выложить по 20 г ягодной начинки. Блины свернуть пополам и посыпать сахарной пудрой.

Блины «Медок»

Ингредиенты

200 г муки, 50 мл растительного масла, 100 г жидкого меда, 3 г соды, 25 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 400 мл воды растворить соль, сахар, жидкий мед, всыпать просеянную муку и мешать, пока тесто не станет однородным.

Затем добавить соду и влить в тесто масло. Хорошо размешать. Смазать раскаленную сковороду один раз перед выпечкой растительным маслом и печь блины, набирая тесто большой ложкой или половником.

Блины на минеральной воде

Ингредиенты

300 г муки, 100 мл растительного масла, 25 г сахара, 400 мл минеральной воды.

Способ приготовления Муку смешать с сахаром, постепенно влить при постоянном помешивании минеральную воду. Добавить 50 мл растительного масла. Полученную массу тщательно взбить.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде. Переворачивать блины следует после того, как они подрумянятся и начнут пузыриться снизу.

Подавать такие блины можно с вареньем, жидким медом или овощным рагу.

Торты, блинники и пироги

Блинник «Новгородский»

Ингредиенты

400 г муки, 500 мл молока, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем 25 г сливочного масла, добавить соль, сахар, 3 желтка, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать.

Затем добавить в тесто 3 взбитых белка, осторожно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины смазать оставшимся сливочным маслом, а затем взбитым яйцом, сложить стопкой на сковороду, смазанную растительным маслом, поставить в духовку и запечь.

При подаче к столу блинник разрезать на части.

Блинник с кремом

Ингредиенты

600 г муки, 600 мл молока, 25 г дрожжей, 3 яйца, 50 г сахара, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 3 г соли.

Для крема: 100 г сахара, 6 яичных желтков, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить 2/3 теплого молока, развести в нем дрожжи, добавить муку, растертые желтки и сливочное масло. Вымесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось.

Когда тесто подойдет, положить в него сахар, соль, обдать оставшимся горячим молоком, взбить, добавить взбитые белки, снова поставить в теплое место для подъема.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления крема растереть с сахаром желтки,

добавить сметану, масло и взбивать, пока масса не загустеет.

Смазать маслом кастрюлю или глубокую сковороду, присыпать дно сухарями и сложить в нее готовые блины, прослаивая их кремом. На последний блин вместо крема положить небольшой кусочек масла и запечь в духовке.

При подаче к столу нарезать порционными кусочками.

Блинник со сливовым вареньем

Ингредиенты

600 г муки, 300 мл молока, 50 мл растительного масла, 2 яйца, 50 г сахара, 30 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 7 г соли.

Для пропитки: 75-100 г сливочного масла, 200 г густого сливового варенья, 50 г густой сметаны, ваниль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 300 мл теплой воды, всыпать 400 г муки, хорошо перемешать, поставить на 1 час в теплое место.

Когда опара подойдет, добавить соль, растертые с сахаром яичные желтки и растительное масло. Тесто тщательно перемешать, добавить оставшуюся муку и еще раз тщательно перемешать, чтобы не было комочков. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой теплое молоко. Тесто должно получиться более густое, чем обычно. Затем в него добавить взбитые белки, осторожно перемешать. Поставить тесто в теплое место, чтобы оно подошло. Когда оно во второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут.

Когда тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.

Смазать маслом форму для выпечки. Сложить в нее блины, смазывая каждый слой сливочным маслом и сливовым вареньем.

Последний блин смазать сметаной, присыпать ванилью.

Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 10 минут.

Подавать в теплом виде. При подаче к столу нарезать порционными кусочками.

Блинчатый пирог с орехами и апельсиновым вареньем

Ингредиенты

600 г муки, 6 яиц, 300 мл сливок, 100 г растопленного сливочного масла, 50 г сахара, 3 г гашеной соды, соль по вкусу.

Для начинки: 150 г молотых грецких орехов, 100 г сахарной пудры, 150 г апельсинового варенья.

Для подливки: 170 г сахара, 3 яйца, 300 мл белого столового вина, 0,5 лимона, 25 г муки, 1 бутон гвоздики, молотая корица на кончике ножа.

Способ приготовления

Растереть масло добела, добавить желтки и сахар, муку, сливки и соду, соль, замесить тесто. В тесто ввести взбитые яичные белки и осторожно перемешать.

Смазать сковороду растительным маслом, и, когда она нагреется, налить слой теста толщиной 1 см.

Подрумянить нижнюю сторону блина и держать его на огне до тех пор, пока не подсохнет верхняя сторона, при этом в середине тесто должно оставаться пенистым.

Перевернуть блин и жарить его до готовности. Остальные блины выпекать таким же образом.

Блины сложить стопкой в смазанную маслом сковороду, прослаивая их поочередно сахарной пудрой с молотыми орехами и апельсиновым вареньем.

Последний блин посыпать сахарной пудрой. Поставить пирог в разогретую до 200 ˚С на 10 минут.

Для приготовления подливки в вино добавить лимонный сок, гвоздику, корицу, тертую лимонную цедру и подогреть на небольшом огне.

В теплую смесь добавить 100 г сахара и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Желтки растереть с мукой и развести небольшим количеством воды. Влить желтковую массу в подливку и тут же снять с огня. Белки взбить с оставшимся сахаром и смешать с винно-яичной массой.

Перед подачей к столу пирог нарезать на порционные куски и полить подливкой.

Блинчатый пирог с яблочной начинкой

Ингредиенты

400 г муки, 500 мл молока, 4 яйца, 25 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г корицы, 60 г панировочных сухарей, 3 г соли.

Для начинки: 1 кг яблок, 200 г сахара, цедра 1 лимона.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, корицу, 3 желтка, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать. Затем добавить взбитые белки 3 яиц, осторожно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, обжарить блины с одной стороны на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину. Мякоть нарезать мелкими кубиками. Цедру лимона мелко нарезать.

Яблоки и цедру лимона положить в сотейник, засыпать сахаром, добавить 50 мл воды и тушить на слабом огне при помешивании в течение 15 минут. Готовую начинку охладить.

Глубокую форму для выпекания смазать растительным маслом, обсыпать панировочными сухарями. Блины уложить в форму обжаренной стороной вниз, прослаивая их начинкой. Верхний блин смазать взбитым яйцом, посыпать панировочными сухарями и сбрызнуть маслом. Пирог поместить в разогретую до 150 ˚С духовку и выпекать в течение 30–40 минут.

Пирог подавать в теплом виде, нарезав небольшими кусочками.

Пирог из гречневых блинов с мясом

Ингредиенты

800 г гречневой муки, 1 л молока, 25 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 3 г сахара, 5 г приправы карри, 3 г соли.

Для начинки: 300 г мясного фарша, 2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 70 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить 600 мл теплого молока, развести в нем дрожжи, добавить муку, растертые желтки и сливочное масло. Вымесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось.

Когда тесто подойдет, положить в него приправу карри, сахар, соль, обдать оставшимся горячим молоком, взбить, добавить взбитые белки, снова поставить в теплое место для подъема.

Набирая тесто большой ложкой или половником, обжарить блины с одной стороны на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки репчатый лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лук и чеснок смешать, обжарить на раскаленной сковороде в растительном масле. Добавить фарш, посолить,

поперчить и тушить до готовности.

В полученную смесь добавить зелень петрушки, тщательно перемешать.

Глубокую форму для выпечки смазать растительным маслом. Блины уложить в форму обжаренной стороной вниз, прослаивая их начинкой.

Верхний блин смазать взбитым яйцом. Пирог поместить в разогретую до 200 °С и выпекать в течение 20–30 минут.

Перед подачей к столу пирог нарезать небольшими кусочками. Подавать можно со сметанным или томатным соусом.

Торт из блинов «Кокосовый»

Ингредиенты

1 банка сгущенного молока, 600 г муки, 5 яиц, 1 л молока, 15 мл столового уксуса, 50 мл растительного масла, 25 г сахара, 5 г соды, 100 г тертого горького шоколада, 3 г соли.

Для крема: 200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, ванилин на кончике ножа, 50 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

Банку со сгущенным молоком опустить в кастрюлю с холодной водой и варить в течение 1–1,5 часа.

Молоко влить при постоянном помешивании тонкой струйкой в муку, затем добавить яйца, соль, сахар и вареное сгущенное молоко.

Тщательно перемешать и добавить соду, погашенную уксусом.

Блины выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления крема сливочное масло слегка растопить, и, взбивая миксером, постепенно добавить сгущенное молоко. В полученную смесь добавить ванилин и 40 г кокосовой стружки, тщательно взбить. Блины уложить стопкой на широкое блюдо, прослаивая их кремом. Верхний блин посыпать тертым шоколадом и оставшейся кокосовой стружкой. Готовый торт поставить в холодильник на 2–3 часа.

Апельсиновый торт

Ингредиенты

800 г муки, 1 л молока, 20–25 г дрожжей, 50 г топленого масла, 500 г готового заварного крема, 4 апельсина, 50 г готового желе, соль по вкусу.

Способ приготовления

В глубокую кастрюлю влить 100 мл теплого молока и развести в нем дрожжи. Добавить еще 250 мл молока. При непрерывном помешивании постепенно всыпать в кастрюлю с молоком 400 г муки. Тщательно размешать тесто, чтобы не было комков. Накрыть кастрюлю полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить оставшиеся муку и молоко, соль, тщательно размешать и вновь поставить в теплое место.

После того как тесто подойдет, выпекать блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Апельсины вымыть, нарезать очень тонкими дольками. Готовые блины уложить стопкой на широкое блюдо, прослаивая их заварным кремом и апельсиновыми дольками. Верхний блин смазать кремом, украсить апельсиновыми дольками и желе, нарезанным мелкими кубиками.

Готовый торт поставить в прохладное место на 2–3 часа.

Торт «Провансаль»

Ингредиенты

1 кг муки, 1,2 л молока, 3 яйца, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 3 г гашеной соды, 100 г сахара, 5 г корицы, 400 г готового сливочного крема, 100 г горького шоколада, 2 веточки мяты, молотая гвоздика на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Молоко (1 л) нагреть до 30–35 °С, снять с огня и при постоянном помешивании всыпать муку. Добавить соль, сахар, корицу, молотую гвоздику и гашеную соду. Взбить до образования однородной массы, развести оставшимся молоком. Полученное тесто заварить 200 мл кипятка, добавить яйца, тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.

Блины уложить стопкой, прослаивая их сливочным кремом. При подаче к столу посыпать тертым горьким шоколадом, украсить веточками мяты.

Блинчики

Блинчики без начинки

Блинчики «Московские»

Ингредиенты

500 г муки, 1 л молока, 50 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г топленого масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Желтки яиц и соль размешать, добавить 500 мл молока и при постоянном помешивании постепенно всыпать муку.

Хорошо перемешать, чтобы тесто получилось гладкое, без комочков.

Затем влить остальное молоко и, все время размешивая, добавить взбитые яичные белки.

Консистенция готового теста должна напоминать негустую сметану.

Небольшую чугунную сковороду хорошо разогреть, смазать топленым маслом. Затем налить в сковороду немного теста, распределив его равномерно, чтобы блинчик получился тонкий. Обжарить блинчики с двух сторон.

Готовые блинчики смазать сливочным маслом, сложить вчетверо и уложить на подогретое блюдо.

К столу можно подавать со сметаной, вареньем, медом, сахаром.

Сырные блинчики

Ингредиенты

500 г муки, 5 яиц, 200 г сливочного масла,500 мл молока, 300 г сыра, 3 г соли.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. Желтки взбить с молоком, добавить сыр, муку и соль, тщательно перемешать. В полученное тесто осторожно ввести взбитые белки.

Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде в растопленном сливочном масле.

Картофельные мини-блинчики

Ингредиенты

300 г муки, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 600 мл молока, 400 г картофеля, 1 головка репчатого лука, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешать молоко, яйца, муку, черный перец и соль. Замесить тесто и дать ему постоять. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Картофель очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Репчатый лук и картофель добавить в тесто, тщательно перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на маленькой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Пресные блинчики

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г сахара, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло. При постоянном помешивании всыпать муку. Тщательно перемешать, осторожно ввести взбитые белки.

Разогрев сковороду, налить на нее немного растительного масла.

Слегка наклоняя сковороду, распределить тесто по дну тонким слоем. Обжарить блинчик с обеих сторон. Остальные блинчики выпекать таким же образом.

Подавать с вареньем, джемом или сгущенным молоком.

Блинчики на сметане

Ингредиенты

600 г муки, 200 г сметаны, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Сметану посолить и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки. При постоянном помешивании насыпать муку тонкой струйкой. Взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в тесто.

Небольшую чугунную сковороду хорошо разогреть, смазать растительным маслом. Затем налить в сковороду немного теста, распределив его равномерно, чтобы блинчик получился тонким. Обжарить блинчики с двух сторон.

Подавать к столу можно с медом, сметаной или вареньем.

Сладкие блинчики

Ингредиенты

400 г муки, 200 мл молока, 5 яиц, 3 г соды, 15 мл столового уксуса, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 100 г сахара.

Способ приготовления

Масло нарезать кубиками, растереть с желтками и сахаром. Добавить 100 мл молока. Муку просеять через сито и, помешивая, добавить в тесто. Влить соду, гашенную уксусом. Тесто взбить, постепенно доливая оставшееся молоко. Отдельно взбить сливки и белки до образования пенистой массы, аккуратно смешать с тестом.

Разогрев сковороду, налить на нее немного растительного масла. Слегка наклоняя сковороду, распределить тесто по дну тонким слоем. Обжарить блинчик с обеих сторон. Остальные блинчики выпекать таким же образом.

Подавать к столу можно со сметаной или йогуртом.

Манные блинчики с изюмом

Ингредиенты

230 г манной крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 100 г изюма без косточек, 200 г топленого масла, 100 г сахарной пудры, 100 мл виноградного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

В молоке размешать яйца и манную крупу, добавить соль, тщательно перемешать. Дать тесту постоять, чтобы крупа разбухла. Затем добавить промытый изюм, хорошо размешать.

Блинчики выпекать на разогретой сковороде в кипящем топленом масле. Готовые блинчики наколоть вилкой, сложить в глубокую сковороду и поставить в разогретую духовку на несколько минут.

Подавать к столу, посыпав сахарной пудрой и полив соком.

Блинчики с корицей

Ингредиенты

500 г муки, 1 л молока, 50 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г топленого масла, 5 г корицы, 3 г соли.

Способ приготовления

Желтки яиц, корицу и соль размешать, добавить 500 мл молока и при постоянном помешивании постепенно всыпать муку. Затем влить остальное молоко и, все время размешивая, добавить взбитые яичные белки. Консистенция готового теста должна напоминать негустую сметану.

Небольшую чугунную сковороду хорошо разогреть, смазать топленым маслом. Затем налить в сковороду немного теста, распределив его равномерно, чтобы блинчик получился тонким. Обжарить блинчики с двух сторон.

Готовые блинчики смазать сливочным маслом, сложить вчетверо и уложить на подогретое блюдо.

К столу можно подавать с яблочным вареньем.

Сырные блинчики с тмином и зеленью

Ингредиенты

500 г муки, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 300 г твердого сыра, 10 г сушеной зелени петрушки, 10 г тмина, 3 г соли.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Тмин истолочь в ступке с зеленью петрушки. Отделить белки от желтков.

Желтки взбить с молоком, добавить сыр, тмин, зелень петрушки, муку и соль, тщательно перемешать. В полученное тесто осторожно ввести взбитые белки.

Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде в растопленном сливочном масле.

Подавать к столу можно с красной икрой или селедочным маслом.

Кабачковые блинчики

Ингредиенты

300 г муки, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 600 мл молока, 1 кабачок, 1 головка репчатого лука, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешать молоко, яйца, муку, черный перец и соль. Замесить тесто и дать ему постоять. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Кабачок вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Репчатый лук и кабачок добавить в тесто, тщательно перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на маленькой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Блинчики с какао

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г сахара, 25 г какао, 50 мл растительного масла, 100 г молочного

шоколада, 3 г соли.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло. При постоянном помешивании всыпать муку и какао. Тщательно перемешать, осторожно ввести взбитые белки.

Разогрев сковороду, вылить на нее немного растительного масла. Слегка наклоняя сковороду, распределить тесто по дну тонким слоем. Обжарить блинчик с обеих сторон. Остальные блинчики выпекать таким же образом.

Подавать к столу, посыпав тертым шоколадом.

Блинчики «Праздничные»

Ингредиенты

600 г муки, 200 г сметаны, 2 яйца, 3 г ванилина, 100 мл растительного масла, 100 г сахарной пудры, 3 г соли.

Способ приготовления

Сметану посолить и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки и ванилин. При постоянном помешивании насыпать муку тонкой струйкой. Взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в тесто. Небольшую чугунную сковороду хорошо разогреть, смазать растительным маслом. Затем налить в сковороду немного теста, распределив его равномерно, чтобы блинчик получился тонким. Обжарить блинчики с двух сторон. Сложить их вчетверо, посыпать сахарной пудрой.

Блинчики на меду

Ингредиенты

400 г муки, 200 мл молока, 5 яиц, 3 г соды, 15 мл столового уксуса, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 100 г жидкого меда.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с желтками и медом. Добавить 100 мл молока. Муку просеять через сито и, помешивая, добавить в тесто. Влить соду, гашенную уксусом. Тесто взбить, постепенно доливая оставшееся молоко. Отдельно взбить сливки и белки до образования пенистой массы, аккуратно смешать с тестом.

Разогрев сковороду, налить в нее немного растительного масла.

Слегка наклоняя сковороду, распределить тесто по дну тонким слоем. Обжарить блинчик с обеих сторон. Остальные блинчики выпекать таким же образом.

Подавать к столу можно со сметаной.

Заварные блинчики

Ингредиенты

300 г муки, 3 яйца, 300 мл молока, 60 г сливочного масла, 50 мл вишневой наливки, 100 г ванильного сахара, 100 г клюквенного джема, соль по вкусу.

Способ приготовления

Масло смешать с солью и 200 мл воды, довести до кипения. Полученную массу снять с огня и всыпать в нее муку.

Хорошо размешать деревянной ложкой, охладить и ввести в полученное тесто при постоянном помешивании яйца. Влить наливку. Развести тесто молоком, наливая его тонкой струйкой.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на маленькой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Блинчики подавать к столу с клюквенным джемом, посыпав ванильным сахаром.

Обыкновенные блинчики

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 35–50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью до образования пышной пены. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и с помощью венчика замесить жидкое тесто без комков.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на раскаленной сковороде. Смазать растительным маслом сковороду следует только под первый блин. Блинчики должны получиться очень тонкими.

Блинчики к завтраку

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 50 г сахара, 100 мл молока, 3 г соли, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут.

Набирая тесто ложкой, выпекать тонкие блинчики на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Такие

блинчики можно подавать с жареным беконом или с ягодами, йогуртом и медом.

Шоколадные блинчики

Ингредиенты

85 г муки, 50 г какао, 25 г сахара, 1 яйцо, 200 мл молока, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления

Муку и какао просеять, смешать, добавить сахар и яйцо. Взбивая, постепенно добавить молоко. Тесто поставить в холодильник на 20 минут.

Выпекать блины порциями в разогретом растительном масле, поддерживая их теплыми в духовке, проложив каждый пергаментом.

Подавать можно с шоколадным мороженым и свежей клубникой.

Блинчики по-австрийски

Ингредиенты

400 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 70 г сахара, 75 мл сливочного масла, 100 г абрикосового джема, 50 г сахарной пудры, 3 г соли.

Способ приготовления

Молоко влить тонкой струйкой в муку и размешать до получения однородной массы без комочков. Добавить желтки, сахар и соль, тщательно перемешать.

На смазанную растопленным сливочным маслом сковороду наливать тонки слоем тесто и печь блинчики на среднем огне, обжаривая их с обеих сторон. На каждый блинчик положить немного абрикосового джема и свернуть трубочкой. При подаче к столу посыпать сахарной пудрой.

Дрожжевые блинчики (1-й способ)

Ингредиенты

2 яйца, 1–2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи смешать с мукой и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды. Выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа.

Разогрев сковороду, налить в нее немного растительного

масла. Слегка наклоняя сковороду, распределить тесто по дну тонким слоем. Обжарить блинчик с обеих сторон. Остальные блинчики выпекать таким же образом.

Дрожжевые блинчики (2-й способ)

Ингредиенты

2 яйца, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 25 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи развести в 200 мл теплой воды и дать постоять в течение 10 минут. В яичную массу всыпать муку и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и воду с дрожжами, тщательно перемешать. Тесто выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа.

Разогреть растительное масло в сковороде, излишки вылить в тесто, тщательно перемешать. Обжарить блинчики с обеих сторон.

Такие блинчики можно подавать с вареньем, сметаной или жареным беконом.

Блинчики из овсяных хлопьев

Ингредиенты:

250 г овсяных хлопьев, 100 мл молока, 2 яйца, 2 яблока, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяные хлопья залить молоком и выдержать в течение 1 часа.

Яблоки вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. В молоко с овсяными хлопьями добавить взбитые яйца, яблоки, сахар и соль.

На разогретую сковороду, смазанную растительным маслом ложкой наливать тесто и жарить блинчики с обеих сторон.

К столу можно подавать со сметаной, посыпав блинчики сахаром и корицей.

Кружевные блинчики на пиве

Ингредиенты:

2 яйца, 200 мл пива, 200 мл молока, 600 г муки, 25 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить пиво и молоко, тщательно

размешать. При помешивании постепенно добавить муку. Затем добавить сахар, соду и растительное масло, замесить тесто.

Наливая на разогретую сковороду по 2 столовые ложки теста, выпекать блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Блинчики с мясом и мясными продуктами

Блинчики с мясом курицы

Ингредиенты:

300 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 25 г сахара, 75 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 3 г соли.

Для начинки: 500 г вареного белого мяса курицы, 50 г сушеных грибов, 400 мл куриного бульона, 25 мл растительного масла, 200 мл сливок, 2 яичных желтка, 50 мл коньяка, 100 г сливочного масла, молотый мускатный орех на кончике ножа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления теста желтки растереть с сахаром и солью, взбить, добавить молоко, перемешать, всыпать муку, добавить взбитые белки, тщательно перемешать. Затем добавить растительное масло, снова перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выливать тесто на раскаленную сковороду, смазанную сливочным маслом и выпекать тонкие блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Для приготовления начинки мясо курицы мелко нарезать.

Грибы тщательно промыть, отварить и мелко нарезать. Мясо курицы смешать с грибами, залить куриным бульоном, смешанным с растительным маслом. Затем добавить сливки, взбитые желтки и варить на медленном огне до загустения. Приправить солью, перцем, мускатным орехом, слегка охладить, влить коньяк, тщательно перемешать.

На каждый блинчик положить по 1 столовой ложке начинки. Блинчики свернуть конвертом и обжарить на раскаленной сковороде в сливочном масле с двух сторон.

Блинчики с мясом курицы можно подавать к куриному бульону, а также к кофе или чаю.

Блинчики с отварным мясом

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 50 г растительного масла, 25 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 200 г отварной говядины, 50 г черствого хлеба, 1 головка репчатого лука, 30 мл растительного масла, 75 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло. При постоянно помешивании всыпать муку. Перемешать, осторожно ввести взбитые белки. Блинчики обжарить с одной стороны в растительном масле. Для приготовления начинки репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Хлеб намочить в воде и отжать. Мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку, добавить сметану, соль, перец.

На обжаренную середину блинчика положить начинку, свернуть конвертиком. Обжарить блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блинчики с печенью

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г сахара, 5 г приправы карри, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 100 г говяжьей печени, 50 г отварного риса, 1 головка репчатого лука, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, приправу карри, растопленное сливочное масло и, размешивая, всыпать муку. Перемешать, осторожно ввести взбитые белки.

Блинчики обжарить с одной стороны в растительном масле.

Для приготовления начинки печень тщательно промыть, обсушить мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Печень обжарить в растительном масле с луком, добавить рис, соль и перец, тщательно перемешать.

На середину обжаренной стороны блинчика положить небольшое количество начинки, свернуть конвертом. Обжарить готовые блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блинчики с курицей и грибами

Ингредиенты:

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г сахара, 100 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, 50 г сыра пармезан, 3 г соли.

Для начинки: 200 г филе курицы, 50 мл белого вина, 500 мл сырного соуса, 100 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 100 мл растительного масла, 5 г орегано, соль, по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло.

При постоянно помешивании всыпать муку. Перемешать, осторожно ввести взбитые белки. Блинчики обжарить с двух сторон.

Для приготовления начинки филе курицы тщательно промыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить орегано и белое вино, тушить в течение 5 минут. Затем влить сырный соус, посолить и тушить до готовности курицы. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Шампиньоны очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук и шампиньоны смешать, добавить в начинку, готовить еще 2 минуты. Готовую начинку охладить.

Наполнить блинчики начинкой, свернув их конвертом. Уложить на смазанный растительным маслом противень, посыпать панировочными сухарями, тертым сыром. Противень с блинчиками поместить в разогретую до 150 °С духовку и выпекать в течение 15 минут.

Блинчики с колбасой и капустой

Ингредиенты:

2 яйца, 100 мл пива, 200 мл молока, 500 г муки, 10 г сахара, 50 мл растительного масла, 3 г соды, 5 г приправы карри, 100 г топленого масла, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г квашеной капусты, 200 г варено-копченой колбасы, 1 головка репчатого лука, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить пиво и молоко, тщательно размешать. При помешивании постепенно добавить муку. Затем добавить сахар, приправу карри, соду и растительное масло, замесить тесто.

Наливая на разогретую сковороду по 2 столовые ложки теста, выпекать блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Для приготовления начинки колбасу нарезать мелкими кубиками, смешать с капустой. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Подготовленный лук обжарить в растительном масле, добавить капусту с колбасой, влить 50 мл воды, посолить, поперчить и тушить на слабом огне в течение 30 минут. Готовую начинку охладить.

На каждый блинчик положить по 1 столовой ложке начинки, блинчики свернуть конвертами. Готовые блинчики обжарить в

топленом масле с двух сторон.

Блинчики с куриным фаршем

Ингредиенты:

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 35–50 мл растительного масла, 50 г топленого масла, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г куриного фарша, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 1 пучок зелени петрушки, 75 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью до образования пышной пены.

Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто. Блинчики обжарить на раскаленной сковороде с двух сторон.

Для приготовления начинки репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

Помидор вымыть, нарезать мелкими кубиками. Куриный фарш и помидор добавить к жареному луку, посолить, поперчить, тушить на слабом огне до готовности.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить в начинку, тщательно перемешать.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики вчетверо и обжарить в кипящем топленом масле.

Блинчики по-чешски

Ингредиенты

2 яйца, 1–2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 3 г молотого мускатного ореха, 3 г соли.

Для начинки: 400 г постной свинины, 2 маринованных огурца, 100 г вареной гречки, 50 г томатной пасты, 1 головка репчатого лука, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, мускатным орехом и солью. Дрожжи смешать с мукой, и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды. Выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа.

Выпекать блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки свинину тщательно промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Репчатый лук обжарить в растительном масле, добавить свинину, посолить, поперчить, жарить до готовности. Затем добавить томатную пасту, мелко нарезанные маринованные огурцы и гречку, тушить на слабом огне в течение 10 минут. Готовую начинку охладить.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики вчетверо и обжарить в растительном масле.

Блинчики «Баварские»

Ингредиенты

2 яйца, 20 г дрожжей, 600 г муки, 50 г топленого масла, 200 мл молока, 100 г смальца, 15 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 100 г куриных сердечек, 100 г куриной печени, 1 головка репчатого лука, 1 стручок сладкого перца, 2 клубня картофеля, 100 мл растительного масла, соль, молотый красный перец по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 200 мл теплой воды и дать постоять в течение 10 минут. Яйца взбить с сахаром и солью.

В полученную смесь всыпать муку и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и воду с дрожжами, тщательно перемешать. Тесто выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа.

Блинчики выпекать на раскаленной, смазанной смальцем сковороде.

Для приготовления начинки куриные сердечки тщательно промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Куриную печень промыть, обсушить и обжарить в растительном масле.

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами. Картофель вымыть, очистить, пропустить через мясорубку вместе со сладким перцем, куриными сердечками и печенью.

Репчатый лук обжарить в растительном масле, добавить фарш, посолить, поперчить, влить 50 мл воды и тушить до готовности.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики конвертом, уложить в смазанную топленым маслом форму и выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 30 минут.

Блинчики с мясом индейки

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 5 г сахара, 150 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 400 г филе индейки, 100 г вареного риса, 50 мл соевого соуса, 1 столовая ложка каперсов, 1 пучок зеленого лука, 50 г майонеза, 50 мл оливкового масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло. При постоянном помешивании всыпать муку. Тщательно перемешать, осторожно ввести взбитые белки. Выпекать блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки филе индейки тщательно промыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой, посолить, поперчить, сбрызнуть соевым соусом, выдержать в прохладном месте в течение 30 минут, затем жарить до готовности в оливковом масле.

Каперсы мелко нарубить. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать.

В вареный рис добавить жареную индейку, зеленый лук и каперсы, заправить майонезом, тщательно перемешать.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики конвертом и обжарить в растительном масле.

Блинчики «Любимые»

Ингредиенты

2 яйца, 1–2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 400 г говяжьей печени, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 100 г сметаны, 100 г шампиньонов, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи смешать с мукой и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды. Выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа. Выпекать блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки печень тщательно промыть, обсушить, мелко нарезать, посолить, поперчить, обжарить в растительном масле (50 мл). Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Шампиньоны очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук и шампиньоны смешать, обжарить в растительном

масле. Печень смешать с шампиньонами и луком, добавить чеснок и сметану, полученную смесь тушить на слабом огне в течение 10 минут.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики конвертом, уложить в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

Блинчики «Именинные»

Ингредиенты

600 г муки, 200 г сметаны, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, 3 г соли.

Для начинки: 500 г филе кролика, 1 головка репчатого лука, 100 г отварного риса, 50 мл лимонного сока, 100 г сметаны, 5 г горчицы, 1 пучок зелени петрушки, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сметану посолить и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки. При постоянном помешивании засыпать муку тонкой струйкой. Взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в тесто.

Набирая тесто ложкой, выпекать блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки филе кролика тщательно промыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и поставить в прохладное место на 30 минут. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле. К обжаренному луку добавить филе кролика и жарить, пока мясо не станет золотистого цвета. Затем добавить рис, горчицу, залить сметаной и тушить на слабом огне в течение 15 минут. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить в охлажденную начинку, тщательно перемешать.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики конвертом, уложить в смазанную маслом форму, посыпать панировочными сухарями и выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

Блинчики с сарделькаами

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 50 г сахара, 100 мл молока, 3 г соли, 100 мл растительного масла.

Для начинки: 100 г сарделек, 100 г оливок без косточек, 2

клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 100 г майонеза, 1 крупная морковь, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут.

Выпекать блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки сардельки отварить, нарезать мелкими кубиками. Оливки нарезать тонкими колечками. Картофель вымыть, сварить в мундире, очистить, натереть на крупной терке. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Сардельки смешать с оливками, картофелем, репчатым луком и морковью, посолить, поперчить, заправить майонезом, тщательно перемешать.

Выложить начинку на блинчики, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо.

Блинчики с жареной курицей и яблоками

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 5 г тмина, 35–50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 2 крупных кислых яблока, 300 г филе курицы, 50 мл соевого соуса, 50 мл оливкового масла, 100 г листьев зеленого салата, 200 г майонеза, 5 г горчицы, 3 г сахара, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Тмин измельчить в ступке. Яйца взбить с сахаром, тмином и солью. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто без комков.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на раскаленной сковороде. Смазывать растительным маслом сковороду следует только под первый блин.

Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевины, нарезать мелкими кубиками. Филе курицы тщательно промыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой, полить соевым соусом и поставить в прохладное место на 30 минут. Подготовленное филе обжарить в оливковом масле. Салат вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками.

Жареное филе смешать с яблоками и зеленым салатом, посыпать сахаром, посолить, поперчить, заправить горчицей и

майонезом, тщательно перемешать.

Выложить начинку на блинчики, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо.

Блинчики с грибами

Блинчики с белыми грибами

Ингредиенты

300 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 50 мл растительного масла, 500 г топленого масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г сушеных белых грибов, 3 яйца.

Для соуса: 25 г сливочного масла, 25 г муки, 200 мл молока, 1 пучок зелени укропа, 50 г томатного пюре, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления теста желтки растереть с сахаром и солью, взбить, добавить молоко, перемешать, всыпать муку, добавить взбитые белки, тщательно перемешать.

Затем добавить растительное масло, снова перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выливать тесто на раскаленную сковороду, смазанную топленым маслом, и выпекать тонкие блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Для приготовления начинки грибы тщательно промыть, отварить мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Грибы смешать с яйцами.

Муку и сливочное масло выложить в сковороду, растереть до однородной массы и при непрерывном помешивании влить горячее молоко. Добавить томатное пюре и варить до загустенния. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить, добавить в соус с солью и перцем, тщательно перемешать, охладить. Полученный соус смешать с начинкой.

На каждый блинчик положить по 1 столовой ложке начинки, блинчики свернуть конвертом. Готовые блинчики обжарить в разогретом топленом масле с двух сторон.

Подавать к столу можно в качестве закуски или с грибным супом.

Блинчики с шампиньонами

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 100 мл сливок, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 5 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 200 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец по

вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло и, размешивая, всыпать муку. Добавить взбитые сливки, тщательно перемешать. Блинчики обжарить с одной стороны в растительном масле.

Для приготовления начинки шампиньоны очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны и лук смешать, обжарить в сливочном масле. Посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень петрушки.

Начинку выложить на обжаренную сторону блинчиков. Блинчики свернуть конвертом и обжарить в растительном масле.

Блинчики с маринованными опятами

Ингредиенты

2 яйца, 200 мл кефира, 200 мл молока, 600 г муки, 15 г сахара, 100 мл растительного масла, 100 г жидкой сметаны, 3 г соды, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г маринованных опят, 1 головка красного репчатого лука, 20 мл оливкового масла, 2 клубня картофеля, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить кефир и молоко, тщательно размешать. При помешивании постепенно добавить муку. Затем добавить сахар, соду и растительное масло, замесить тесто.

Наливая на разогретую сковороду по 2 столовые ложки теста, выпекать блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Для приготовления начинки грибы мелко нарезать. Картофель вымыть, сварить в мундире, очистить и нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Маринованные опята смешать с репчатым луком и картофелем, поперчить, заправить оливковым маслом.

Начинку выложить на теплые блинчики, разровнять. Блинчики свернуть конвертом и полить сметаной.

Блинчики с жареными шампиньонами и креветками

Ингредиенты

2 яйца, 1–2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 300 г шампиньонов, 100 г майонеза, 70 г креветок, 1 пучок укропа, 1 головка репчатого лука, 70 мл

растительного масла, 1 кислое яблоко, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи смешать с мукой и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды. Выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в растительном масле. Шампиньоны очистить, вымыть, мелко нарубить, добавить к луку, посолить, поперчить и жарить до готовности. Креветки вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 2 минут. Затем откинуть на дуршлаг и очистить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, затем нарезать мелкими кубиками. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук и шампиньоны соединить с креветками, укропом и яблоком, поперчить, заправить майонезом.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо.

Блинчики с белыми грибами

Ингредиенты:

400 г муки, 600 мл молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 6 яиц, 50 г сливочного масла, 5 г сахара, 100 мл растительного масла, 100 г панировочных сухарей, 3 г соли.

Для начинки: 200 г белых грибов, 1 головка репчатого лука, 20 мл оливкового масла, 1 яйцо, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

5 яиц взбить с сахаром и солью. Дрожжи смешать с мукой и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды. Выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа.

Блинчики выпекать с одной стороны на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки белые грибы вымыть, очистить, мелко нарезать, обжарить в оливковом масле (10 г). Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в оливковом масле отдельно от грибов. Белые грибы и лук соединить, добавить яйцо, перемешать, посолить, поперчить.

Начинку выкладывать на обжаренную сторону блинчиков. Блинчики свернуть конвертом, смазать взбитым яйцом, присыпать панировочными сухарями. Подготовленные блинчики уложить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

Блинчики с грибами и зеленью

Ингредиенты

600 г муки, 6 яиц, 300 г сливочного масла, 500 мл молока, 300 г твердого сыра, 3 г соли.

Для начинки: 200 г салата лолло россо, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени кориандра, 200 г шпината, 400 г шампиньонов, 40 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. Желтки взбить с молоком, добавить сыр, муку и соль, тщательно перемешать. В полученное тесто осторожно ввести взбитые белки.

Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде в растопленном сливочном масле.

Для приготовления начинки салат лолло россо и шпинат вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками. Зелень укропа и кориандра вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны очистить, вымыть, нарезать четвертинками и обжарить в растительном масле. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком.

Выложить на теплые блинчики начинку, разровнять. Блинчики свернуть конвертом.

Блинчики с грибами и гречневой кашей

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 10 г сахара, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 100 г вареной гречки, 200 г белых грибов, 1 головка репчатого лука, 50 г растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 2 яйца, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки грибы очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Грибы и репчатый лук соединить, обжарить в растительном масле. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую и нарезать мелкими кубиками. Гречку смешать с яйцами, зеленым луком, грибами и

репчатым луком, посолить, поперчить.

На теплые блинчики выложить начинку, разровнять. Блинчики свернуть конвертом.

Блинчики с лисичками

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 35–50 мл растительного масла, 3 г молотого красного перца, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г лисичек, 2 зубчика чеснока, 1 головка репчатого лука, 3 клубня картофеля, 1 пучок зелени укропа, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, 50 г топленого масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с молотым красным перцем и солью до образования пышной пены. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и с помощью венчика замесить жидкое тесто без комков.

Блинчики выпекать с одной стороны на раскаленной сковороде, смазав ее растительным маслом только под первый блин.

Для приготовления начинки лисички очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Репчатый лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы, жарить до готовности. Картофель обжарить в растительном масле, за 5 минут до готовности добавив чеснок. Картофель соединить с укропом, грибами и луком, посолить, поперчить, заправить сметаной.

На обжаренную сторону блинчиков выложить по 1 столовой ложке начинки, блинчики свернуть конвертом и слегка обжарить в разогретом топленом масле.

Блинчики с грибами и помидорами

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 3 г сахара, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 200 г шампиньонов, 2 крупных помидора, 100 г брынзы, 2 веточки базилика, 50 мл оливкового масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут.

Блинчики обжарить с обеих сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки шампиньоны очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Брынзу размять вилкой.

Базилик вымыть, обсушить, мелко нарезать. Шампиньоны обжарить в оливковом масле до золотистого цвета, добавить помидоры, посолить, поперчить, тушить до готовности грибов, охладить.

Затем добавить брынзу, базилик, тщательно перемешать.

На теплые блинчики выложить начинку, разровнять. Блинчики свернуть трубочкой.

Блинчики с яйцами и молочными продуктами

Блинчики с творогом

Ингредиенты

500 г муки, 1 л молока, 6 яиц, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 300 г творога, 50 г сахара, 50 г сметаны, 2 яичных желтка, 50 г измельченной апельсиновой цедры, соль по вкусу.

Способ приготовления

Желтки яиц растереть с солью, добавить 500 мл молока и при постоянном помешивании постепенно всыпать муку. Замесить тесто. Затем влить остальное молоко и, все время размешивая, добавить взбитые яичные белки. Блинчики обжарить в растительном масле с одной стороны.

Для приготовления начинки творог растереть с сахаром, сметаной и желтками, посолить. Добавить апельсиновую цедру, тщательно перемешать. На обжаренную строну блинчиков положить по 1 столовой ложке начинки, свернуть блинчики конвертом, обжарить в растительном масле. Такие блинчики можно подавать с жидким медом, сметаной или брусничным вареньем.

Сырные блинчики с йогуртом и сухофруктами

Ингредиенты

100 г пшеничной муки грубого помола, 1 яйцо, 150 мл апельсинового сока, 150 мл минеральной воды, 100 мл растительного масла, 50 г сахара.

Для начинки: 100 г изюма без косточек, 225 г мягкого маложирного сыра, 150 мл натурального йогурта, 50 г кураги, 25 г лимонной цедры, 50 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Муку соединить со взбитым яйцом, тщательно перемешать. Постепенно при постоянном помешивании добавить минеральную воду и апельсиновый сок. Полученную массу хорошо взбить.

Блинчики выпекать на раскаленной, смазанной маслом сковороде диаметром 20 см, пока они не подрумянятся и не начнут пузыриться снизу. Затем перевернуть блинчики и

обжарить их с другой стороны. В процессе выпекания необходимо следить за тем, чтобы уже готовые блинчики оставались теплыми.

Для приготовления начинки сыр натереть на мелкой терке, смешать с йогуртом, измельченной лимонной цедрой и лимонным соком, тщательно взбить. Добавить промытый изюм и нарезанную кубиками курагу. Смазать полученной смесью поверхность каждого блинчика, сложить их вчетверо так, чтобы блинчики приобрели клинообразную форму.

Готовые блинчики разложить на широком жаростойком блюде, посыпать сахаром и запекать в разогретой духовке до образования румяной корочки.

Блинчики с творожно-лимонной начинкой

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 35–50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г творога, 75 мл сливок 30 %-ной жирности, 50 г сахара, 50 г лимонной цедры, 40 г изюма без косточек.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью до образования пышной пены.

Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на раскаленной сковороде. Смазывать растительным маслом сковороду следует только под первый блин.

Для приготовления начинки взбить миксером творог со сливками, добавить сахар, изюм и мелко нарезанную лимонную цедру. Тщательно перемешать.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики вчетверо.

Блинчики с творогом и шпинатом

Ингредиенты:

300 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 50 мл растительного масла, 500 г топленого масла, 5 г шафрана, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г шпината, 200 г творога, 50 г твердого сыра, 100 мл жирных сливок, молотый мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления теста желтки растереть с шафраном, сахаром и солью, взбить, добавить молоко, перемешать, всыпать

муку, добавить взбитые белки, тщательно перемешать. Затем добавить растительное масло, снова перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать тонкие блинчики на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Для приготовления начинки шпинат вымыть, опустить в кипящую воду и варить в течение 5 минут.

Затем воду слить, шпинат отжать и размять вилкой. Сыр натереть на мелкой терке, половину смешать со шпинатом.

Добавить творог, взбитые сливки, молотый орех и соль, осторожно перемешать.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики конвертом, посыпать оставшимся тертым сыром.

Блинчики «Восторг»

Ингредиенты

2 яйца, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 50 г какао, 100 мл растительного масла, 25 г сахара, 50 мл йогурта, 3 г соли.

Для начинки: 350 мл сливок 30 %-ной жирности, 50 г сахарной пудры, 100 г тертого темного шоколада, 50 г молотого фундука.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи развести в 200 мл теплой воды и дать постоять в течение 10 минут. В яичную массу всыпать муку, смешанную с какао, и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и воду с дрожжами, тщательно перемешать. Тесто выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа. Выпекать блинчики на сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки взбить сливки, добавить сахарную пудру, тертый шоколад и молотый фундук, тщательно перемешать.

Теплые блинчики намазать начинкой, свернуть вчетверо, полить йогуртом.

Блинчики со сметанной начинкой

Ингредиенты:

85 г муки, 50 г какао, 25 г сахара, 1 яйцо, 200 мл молока, 100 мл растительного масла.

Для начинки: 350 г сметаны, 150 г чернослива, 30 г грецких орехов, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Муку и какао просеять, смешать, добавить сахар и яйцо. Взбивая, постепенно добавить молоко. Тесто поставить в холодильник на 20 минут.

Блинчики выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки чернослив мелко нарезать, смешать со сметаной, сахаром и измельченными грецкими орехами.

На теплые блинчики выложить начинку, разровнять, блинчики свернуть вчетверо.

Блинчики с сыром, помидорами и базиликом

Ингредиенты

500 г муки, 1 л молока, 50 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г мл растительного масла, 100 г листьев зеленого салата, 3 г соли.

Для начинки: 300 г сыра моцарелла, 100 г помидоров черри, 100 г зелени базилика, перец по вкусу.

Способ приготовления

Желтки растереть с солью, добавить 500 мл молока и при постоянном помешивании постепенно всыпать муку. Затем влить остальное молоко и, все время размешивая, добавить взбитые яичные белки.

Блинчики обжарить в разогретом растительном масле

Для приготовления начинки помидоры черри вымыть, обсушить. Листья базилика отделить от веточек, вымыть, обсушить. Сыр моцарелла нарезать небольшими кубиками.

На каждый блинчик положить по кусочку сыра, помидору черри и листочку базилика, посыпать начинку перцем. Блины свернуть конвертиком и уложить на смазанный сливочным маслом противень. Запекать в горячей духовке в течение 10–15 минут.

Листья салата вымыть и обсушить. Подавать с листьями зеленого салата.

Блинчики с творогом и брусникой

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 50 г сахара, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 100 г обезжиренного творога, 600 г брусники, 1 брюква, 1 зеленая редька, 1 корень сельдерея, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут. Блинчики выпекать с обеих сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки бруснику перебрать, вымыть, обсушить, перемешать с сахаром и выдержать в течение 20 минут. Брюкву очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Корень сельдерея очистить, вымыть, мелко нарезать. Творог смешать с подготовленными ингредиентами, посыпать сахаром.

Блинчики с сельдерейным маслом

Ингредиенты

250 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 5 г сахара, 25 г топленого масла, 3 г соли.

Для начинки: 1 корень сельдерея, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка сметаны, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца смешать с солью и сахаром, добавить 100 мл молока, размешать, всыпать муку, заместь тесто, затем развести его оставшимся молоком.

Хорошо разогретую сковороду смазать топленым маслом, налить с помощью ложки тесто, быстро поворачивая сковороду, распределить тесто ровным тонким слоем и жарить, чтобы блинчик подрумянился с обеих сторон. Таким же образом выпекать остальные блинчики.

Для приготовления начинки корень сельдерея вымыть, очистить, отварить до готовности, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом, яичным желтком и сметаной. Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их трубочкой и подать к столу.

Блинчики с крапивным маслом

Ингредиенты

300 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 100 г топленого масла, 5 г приправы карри, 3 г соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленых листьев молодой крапивы, соль по вкусу.

Способ приготовления Для приготовления теста желтки растереть с приправой карри и солью, взбить, добавить молоко,

перемешать, всыпать муку, добавить взбитые белки, тщательно перемешать. Затем добавить растительное масло, снова перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать тонкие блинчики на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Для приготовления начинки листья крапивы пропустить через мясорубку, растереть со сливочным маслом и солью.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их трубочкой и подать к столу.

Блинчики с луковым маслом

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 5 г сахара, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г куркумы, 3 г соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 чайная ложка сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, куркумой, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто, взбить и поставить в прохладное место на 30 минут.

Блинчики выпекать с обеих сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Для приготовления начинки лук очистить, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом и сметаной.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их вчетверо и подать к столу.

Блинчики с зеленым маслом

Ингредиенты

250 г овсяных хлопьев, 100 мл молока, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяные хлопья залить молоком и выдержать в течение 1 часа.

В молоко с овсяными хлопьями добавить взбитые яйца, сахар и соль.

На разогретую сковороду, смазанную растительным маслом, ложкой наливать тесто и жарить блинчики с обеих сторон.

Для приготовления начинки сливочное масло взбить с петрушкой и солью.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их вдвое и подать к столу.

Блинчики с чесночным маслом

Ингредиенты

300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления теста смешать яйца, соль и сахар. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки чеснок очистить, растолочь и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью блинчики, свернуть их трубочкой и подать к столу.

Блинчики с огуречным маслом

Ингредиенты

2 яйца, 1–2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 огурец, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи смешать с мукой и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды. Выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки огурец вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Зелень укропа вымыть и нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом и солью.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их конвертом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Блинчики «Пикантные»

Ингредиенты

200 г муки, 400 мл молока, 3 яйца, 25 г топленого масла, 3 г соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 50 г тертого корня хрена, 1/2 пучка зелени петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца растереть с солью, добавить 100 мл молока, размешать, всыпать муку, замесить тесто. Затем тесто развести оставшимся молоком.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной топленым маслом.

Для приготовления начинки зелень петрушки вымыть и нарубить. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком, посолить, смешать со сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их трубочкой, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Блинчики с сырным маслом

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 5 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло и, размешивая, всыпать муку.

Добавить взбитые белки, тщательно перемешать.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки в размягченное масло добавить тертый сыр, соль и перец.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их вчетверо и подать к столу.

Блинчики по-французски

Ингредиенты

300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г молотого кориандра, 100 г мелко нарезанного шнитт-лука, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 50 г маринованных грибов, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца смешать с молотым кориандром, солью и сахаром. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки маринованные грибы пропустить через мясорубку и смешать со сливочным маслом, добавить соль и перец.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их трубочкой, посыпать шнитт-луком и подать к столу.

Блинчики «Витаминные»

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 35–50 мл растительного масла, 3 г молотого душистого перца, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка свекольного сока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца растереть с солью и молотым душистым перцем, всыпать муку, добавить растительное масло, размешать. Затем влить тонкой струйкой молоко, заместить тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазав ее только под первый блин.

Для приготовления начинки свекольный сок посолить, поперчить, взбить со сливочным маслом.

Смазать теплые блинчики начинкой, свернуть их вчетверо и подать к столу.

Блинчики с томатным маслом

Ингредиенты

2 яйца, 200 мл кефира, 200 мл молока, 600 г муки, 5 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соды, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 помидор, 1/2 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить кефир и молоко, тщательно размешать. При помешивании постепенно добавить муку. Затем добавить сахар, соду и растительное масло, замесить тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их трубочкой, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Блинчики с яичным маслом

Ингредиенты

100 г муки, 3 г соды, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 г консервированной кукурузы, 1 пучок зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 10 г соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, добавить соду, растертое с солью яйцо и молоко. Взбивать до однородной массы.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Добавить в тесто консервированную кукурузу и петрушку.

Тесто перемешать и поставить в холодильник на 30 минут.

Блинчики обжаривать с обеих сторон в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Для приготовления начинки зелень укропа вымыть, мелко нарезать.

Яйцо очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом, половиной укропа и горчицей.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их вдвое, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Блинчики с горчичным маслом

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 35–50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью до образования пышной пены. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать.

Всыпать муку и с помощью венчика замесить жидкое тесто без комков.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазав ее

растительным маслом только перед выпечкой первого блина.

Для приготовления начинки яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их трубочкой и подать к столу.

Блинчики с маслом и сельдью

Ингредиенты

200 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 50 г топленого масла, 3 г молотого красного перца, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1/2 пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, молотым красным перцем и солью. Влить молоко, 200 мл воды и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной топленым маслом.

Для приготовления начинки зеленый лук вымыть и нарубить. Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их вчетверо и подать к столу.

Блинчики с маслом, сельдью и сыром

Ингредиенты

200 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 50 г сливочного масла, 3 г молотого мускатного ореха, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 100 г филе сельди, 1 столовая ложка тертого сыра.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, мускатным орехом и солью. Влить молоко, 200 мл воды и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Для приготовления начинки филе сельди пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с тертым сыром и сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их конвертом и подать к столу.

Блинчики с паштетом из брынзы

Ингредиенты

500 г муки, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 300 г сыра, 3 г соли.

Для начинки: 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, 3–4 веточки петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. Желтки взбить с молоком, добавить сыр, муку и соль, тщательно перемешать. В полученное тесто осторожно ввести взбитые белки.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Для приготовления начинки брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить молотый перец. Веточки петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать и добавить в начинку.

Теплые блинчики смазать начинкой, свернуть трубочкой.

Блинчики с яйцами и мясом

Ингредиенты

600 г муки, 200 г сметаны, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 200 г отварной говядины, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Отделить желтки от белков. Сметану посолить и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки. При постоянном помешивании засыпать муку тонкой струйкой.

Взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки яйца очистить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо и яйца пропустить через мясорубку, добавить зеленый лук, посолить и растереть смесь со сливочным маслом.

Начинку выложить на теплые блинчики, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо.

Блинчики с творожной массой

Ингредиенты

200 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 50 г сахара, 100 мл растительного масла, 10 г тертой лимонной цедры, 100 г сахарной пудры, соль по вкусу.

Для начинки: 600 г творога, 40 г сливочного масла, 60 г сахара, 50 г сливок или сметаны, 100 г изюма, 50 г цукатов, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, лимонной цедрой и солью. Влить молоко, 200 мл воды и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки творог протереть через сито или прокрутить через мясорубку, смешать со сливками или сметаной, добавить сахар, соль и сливочное масло, все тщательно перемешать.

В готовую творожную массу добавить ванилин, цукаты и изюм.

Выложить на теплые блинчики творожную начинку, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо и посыпать сахарной пудрой. Подавать к столу можно со сметаной, жидким медом или вареньем.

Блинчики с творожно-медовой начинкой

Ингредиенты

200 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 100 г сливок или сметаны, 50 г сахара, 50 г сливочного масла, 3 г молотой корицы, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г творога, 60 г сахара, 200 г меда, 4 яичных желтка, 80 г сливочного масла.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, молотой корицей и солью. Влить молоко, 200 мл воды, и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Для приготовления начинки творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. Желтки растереть с сахаром и медом, добавить размягченное масло, взбить в пышную массу. Творог смешать с полученной массой, тщательно перемешать.

Теплые блинчики смазать начинкой, сложить вчетверо.

К столу можно подавать со взбитыми сливками или сметаной.

Блинчики с творогом и бананами

Ингредиенты

230 г манной крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г творога, 250 г сметаны, 3 банана, 150 г сахара, ванилин на кончике ножа, 100 г темного шоколада.

Способ приготовления

В молоке размешать яйца и манную крупу, добавить соль, тщательно перемешать. Дать тесту постоять, чтобы крупа разбухла.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Для приготовления начинки творог пропустить через мясорубку вместе с мякотью бананов, добавить сметану, сахар и ванилин, тщательно перемешать. Шоколад натереть на крупной терке, смешать с творожной массой, оставив немного для украшения.

Выложить на теплые блинчики начинку, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо.

При подаче к столу украсить тертым шоколадом.

Блинчики с творожно-ореховой начинкой

Ингредиенты

600 г муки, 200 г сметаны, 100 мл молока, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 25 г сахара, 100 г готовой сахарной посыпки, 3 г соли.

Для начинки: 500 г творога, 250 г сметаны, 20 г лимонной цедры, 150 г сахара, ванилин на кончике ножа, 200 г орехов кешью, 2–3 веточки мяты.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков. Сметану посолить и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки и сахар. При постоянном помешивании засыпать муку тонкой струйкой. Затем влить молоко, тщательно перемешать. Взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки творог пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, ванилином, сахаром и мелко нарубленной лимонной цедрой. Орехи кешью измельчить. Мяту вымыть, обсушить, мелко нарезать. Орехи и мяту добавить в начинку, тщательно перемешать.

Выложить на теплые блинчики начинку, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо и украсить посыпкой.

Блинчики, запеченные с сыром и толокном

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г сахара, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 50 г тертого сыра, 100 г толокна, 175 г сливочного масла, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Яичные желтки отделить от белков, взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло. При постоянном помешивании всыпать муку. Тщательно перемешать, осторожно ввести взбитые белки.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки толокно смешать со 100 г сливочного масла. Один блинчик смазать сливочным маслом, посыпать сыром, накрыть другим блинчиком, положить сверху 2 столовые ложки толокна, разровнять. Затем накрыть еще одним блином. Остальные блинчики подготовить таким же образом. Блинчики сложить вдвое, уложить в смазанную маслом форму, полить сметаной и запекать в разогретой до 150 °С в течение 20–30 минут.

Блинчики с рисом и творогом

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 20 г сахара, 100 мл молока, 100 г панировочных сухарей, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 600 мл молока, 200 г риса, 50 г сахара, 3 яйца, 100 г творога, 5 г корицы, 100 г растопленного сливочного масла.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки молоко довести до кипения, добавить 25 г сливочного масла, рис и сахар, сварить густую кашу. Когда каша остынет, добавить творог, желтки, взбитые белки, перемешать, всыпать корицу, еще раз тщательно перемешать.

На каждый блинчик положить по 2 столовые ложки начинки, блинчики свернуть конвертом, уложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, полить оставшимся маслом.

Подготовленные блинчики запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10–15 минут.

Блинчики с овощами и зеленью

Блинчики по-еврейски

Ингредиенты

300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 3 яйца, 2–3 моркови.

Способ приготовления

Для приготовления теста смешать яйца, соль и сахар. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обжарить в растительном масле. Яйца сварить вкрутую, мелко порубить. Смешать морковь и яйца.

Блинчики нафаршировать начинкой, обжарить с двух сторон в растительном масле. К столу подавать со сметаной.

Блинчики с кабачковой начинкой

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 5 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 2 молодых кабачка, 1 головка репчатого лука, 1 стручок сладкого перца, 2 помидора, 75 мл растительного масла, соль, душистый перец по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло и размешивая, всыпать муку. Добавить взбитые белки, тщательно перемешать.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки кабачки вымыть, очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле.

Помидоры вымыть, нарезать мелкими кубиками. Кабачки

соединить с луком, сладким перцем и помидорами, посолить, приправить душистым перцем и тушить в течение 3–5 минут. Начинку остудить.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики вчетверо.

Блинчики с капустной начинкой

Ингредиенты

300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, 200 г сметаны, 5 г приправы хмели-сунели, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г свежей капусты, 3 вареных вкрутую яйца, 1 пучок зелени петрушки, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца смешать с приправой хмели-сунели, солью и сахаром. Добавить муку, тщательно перемешать.

Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки капусту тонко нашинковать и обжарить на горячей сковороде в небольшом количестве растительного масла.

Яйца мелко нарубить. Капусту посолить, поперчить, добавить яйца, тщательно перемешать. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить в капустную начинку.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики конвертом.

Подавать к столу со сметаной.

Блинчики с квашеной капустой и помидорами

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 3 яйца, 35–50 мл растительного масла, 5 г молотого сушеного чеснока, соль по вкусу.

Для начинки: 3–4 крупных помидора, 150 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 50 г зеленого лука, 30 мл растительного масла, соль, сахар, перец по вкусу.

Способ приготовления

2 яйца взбить с молотым чесноком и солью до образования пышной пены. Влить молоко, 200 мл воды, половину растительного масла и тщательно перемешать. Всыпать муку и

замесить жидкое тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазав ее растительным маслом только перед выпеканием первого блинчика.

Для приготовления начинки помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, обжарить в растительном масле.

Квашеную капусту смешать с сахаром, добавить помидоры, посолить, поперчить, добавить к репчатому луку, тушить на медленном огне в течение 20–30 минут. В начинку добавить мелко нарезанный зеленый лук, тщательно перемешать.

На середину каждого блинчика положить начинку, блинчики свернуть конвертом, смазать взбитым яйцом, уложить в смазанную маслом форму и запекать в разогретой духовке в течение 15–20 минут.

К столу можно подавать с сырным соусом, сметаной или майонезом.

Блинчики с зеленым луком и морковью

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 35–50 мл растительного масла, 5 г молотого кориандра, 100 г зелени кинзы, соль по вкусу.

Для начинки: 1/2 пучка зеленого лука, 1 морковь, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с молотым кориандром и солью до образования пышной пены. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на раскаленной сковороде, смазав ее растительным маслом только под первый блин.

Для приготовления начинки зеленый лук вымыть и нашинковать. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яйцо очистить и нарубить.

Зеленый лук и морковь посолить, смешать с томатной пастой и обжаривать в растительном масле в течение 3 минут, затем остудить и добавить рубленое яйцо.

Выложить начинку на теплые блинчики, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо и посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы.

Блинчики с цветной капустой

Ингредиенты

300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 200 г сметаны, 5 г молотого мускатного ореха, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г цветной капусты, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 50 г корня сельдерея, 100 мл растительного масла, 30 мл столового уксуса, 3 г соли, 3 г сахара, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца смешать с молотым мускатным орехом и солью. Добавить муку, тщательно перемешать.

Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки цветную капусту вымыть, разделить на соцветия, варить до готовности в кипящей, слегка подсоленной воде. Корень сельдерея очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Растительное масло смешать со столовым уксусом, сахаром, солью и перцем, затем взбить венчиком. Цветную капусту, сельдерей и зелень залить масляной смесью и тушить на медленном огне в течение 20–30 минут.

На середину каждого блинчика выложить начинку, свернуть их конвертом и слегка обжарить в растительном масле.

К столу можно подавать со сметаной, майонезом или селедочным маслом.

Блинчики со свекольной начинкой

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 50 г зелени базилика, 5 г соли.

Для начинки: 3 крупные луковицы, 1 крупная свекла, 1 большое кислое яблоко, 100 г зелени сельдерея, 30 мл яблочного уксуса, 40 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, растопленное сливочное масло и размешивая, всыпать муку. Добавить взбитые белки, тщательно перемешать.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Свеклу очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Зелень сельдерея вымыть и мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты тщательно перемешать, посолить, поперчить. Сметану смешать с яблочным уксусом, заправить этой смесью начинку.

Выложить на середину блинчиков начинку. Свернуть их конвертом и посыпать мелко нарезанной зеленью базилика.

Блинчики с острой тыквенной начинкой

Ингредиенты

300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г толченого тмина, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г тыквы, 1 красная крупная луковица, 50 г корня хрена, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 100 г зеленого лука, 5 г горчицы, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Для приготовления теста смешать яйца, соль, тмин и сахар. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки тыкву вымыть, очистить от кожуры, удалить семена, мякоть натереть на крупной терке. Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук, зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты тщательно перемешать, заправить майонезом, смешанным с горчицей.

На теплые блинчики выложить начинку, разровнять. Сложить их вчетверо.

Блинчики с кольраби

Ингредиенты

300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г молотого сушеного чеснока, 5 г соли.

Для начинки: 1 крупная кольраби, 1 луковица, 15 мл яблочного сока, 40 г сметаны, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Яйца смешать с чесноком и солью. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки кольраби очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, добавить к кольраби. Яблочный сок смешать со сметаной, солью и сахаром, заправить этой смесью начинку.

Выложить на середину теплых блинчиков начинку, свернуть их конвертом.

К столу можно подавать с соусом ткемали или сметаной.

Блинчики с овощным ассорти

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 20 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 5 г соли.

Для начинки: 1 некрупный кабачок, 400 г цветной капусты, 200 г баклажанов, 2 крупных помидора, 3 зубчика чеснока, 1 головка репчатого лука, 100 г спаржевой фасоли, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, растопленное сливочное масло и размешивая, всыпать муку. Добавить взбитые белки, тщательно перемешать.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки кабачок вымыть, очистить от кожуры, удалить семена, мякоть нарезать небольшими кубиками. Цветную капусту вымыть, отварить до полуготовности в кипящей воде, затем охладить и разделить на соцветия. Баклажаны вымыть, нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить, измельчить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, охладить, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук очистить, нарезать мелкими кубиками. Спаржевую фасоль вымыть и отварить до полуготовности.

В разогретом растительном масле обжарить до золотистого цвета лук и чеснок, затем добавить помидоры, кабачок и баклажаны, тушить на слабом огне в течение 15 минут. В овощную смесь положить цветную капусту и спаржевую фасоль, посолить, поперчить, готовить еще 10 минут.

На середину теплых блинчиков выложить начинку, свернуть

их конвертом.

Перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Блинчики с рыбой и морепродуктами

Блинчики с семгой и маскарпоне

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 35–50 мл растительного масла, 5 г куркумы, соль по вкусу.

Для начинки: 60 г сыра маскарпоне, 50 г семги холодного копчения, 5 г горчицы, 15 мл лимонного сока, соль, молотый белый перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, куркумой и солью до образования пышной пены. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпечь блинчики на раскаленной сковороде, смазав ее растительным маслом только под первый блин.

Для приготовления начинки семгу нарезать мелкими кубиками. Смешать сыр с семгой, соком лимона и горчицей, посолить, приправить белым перцем. Тщательно перемешать.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть их вчетверо.

Блинчики с кукурузой и копченой форелью

Ингредиенты

100 г муки, 3 г соды, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 г консервированной кукурузы, 1 пучок зелени укропа, 100 мл растительного масла, 10 г соли.

Для начинки: 100 г листьев шпината, 100 г филе копченой форели, 200 г сметаны, 3 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Муку просеять, добавить соду, соль и молоко. Взбивать до однородной массы. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать. Добавить в тесто консервированную кукурузу и укроп.

Тесто перемешать и поставить в холодильник на 30 минут.

Блинчики обжаривать с обеих сторон в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Для приготовления начинки листья шпината вымыть, обсушить. Филе форели нарезать тонкими полосками.

На каждый блинчик положить несколько листьев шпината, полоску копченой форели и ложку сметаны, слегка посыпать

красным молотым перцем. Свернуть их вдвое.

Блинчики с рыбой и овощами

Ингредиенты

400 г муки, 200 мл молока, 5 яиц, 3 г соды, 15 мл столового уксуса, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 10 г соли.

Для начинки: 200 г филе морского окуня, 2–3 картофелины, 1 огурец, 1 крупная морковь, 1 помидор, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, 100 г редиса, 1 яйцо, 100 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Масло растереть с желтками и солью. Добавить 100 мл молока. Муку просеять через сито и, помешивая, добавить в тесто. Влить соду, гашенную уксусом. Тесто взбить, постепенно доливая оставшееся молоко.

Отдельно взбить сливки и белки, осторожно ввести в тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки филе морского окуня отварить, нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить, нарезать кубиками.

Огурец и редис вымыть, нарезать тонкой соломкой. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Помидор вымыть, нарезать мелкими кубиками. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Яйцо сварить вкрутую и мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить консервированный горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить на теплые блинчики начинку, разровнять. Свернуть их вчетверо.

Блинчики с креветками

Ингредиенты:

300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г молотого сушеного укропа, 5 г соли.

Для начинки: 300 г креветок, 250 г вареного риса, 250 г зеленого горошка, 1 пучок зелени укропа, 250 г майонеза.

Способ приготовления

Яйца смешать с сушеным укропом и солью. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла,

перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки креветки вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем очистить. Зелень укропа вымыть и мелко нарубить. Вареный рис смешать с зеленым горошком, зеленью и креветками, заправить майонезом.

Начинку выложить на середину блинчиков. Свернуть их конвертом.

Блинчики с морским коктейлем

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 35–50 мл растительного масла, 5 г молотого красного перца, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г морского коктейля, 1 крупный помидор, 1 лайм, 1 авокадо, 1 пучок зелени кориандра, 100 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, молотым красным перцем и солью до образования пышной пены. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на раскаленной сковороде, смазав ее растительным маслом только под первый блин.

Для приготовления начинки морской коктейль промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Помидор вымыть, обдать кипятком, остудить в холодной воде, снять кожицу и нарезать кубиками. Авокадо очистить от кожуры, удалить косточку и нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, сбрызнуть соком лайма и заправить сметаной.

Выложить на середину блинчиков начинку. Свернуть их вчетверо.

Блинчики с фруктами и ягодами

Блинчики с ананасовой начинкой

Ингредиенты

400 г муки, 200 мл молока, 5 яиц, 3 г соды, 15 мл столового уксуса, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 100 г сахара.

Для начинки: 250 г консервированных ананасов, 250 мл жирных сливок, 5 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Масло растереть с желтками и сахаром. Добавить 100 мл молока. Муку просеять через сито и, помешивая, добавить в тесто. Влить соду, гашенную уксусом. Тесто взбить, постепенно доливая оставшееся молоко. Отдельно взбить сливки и белки, осторожно ввести в тесто.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Слить с ананасов сок в сотейник, мякоть размять вилкой. Взбить сливки и смешать с ананасами.

На блинчики выложить начинку, разровнять. Сложить их вдвое и полить подогретым лимонным соком.

Блинчики с бананово-имбирной начинкой

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г сахар, 50 мл растительного масла, 50 г жидкого меда, 3 г соли.

Для начинки: 4 банана, 100 г засахаренного имбиря, 50 г жирных сливок.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло. При постоянном помешивании всыпать муку. Тщательно перемешать, осторожно ввести взбитые белки.

Выпекать блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки бананы вымыть, очистить от кожуры.

Мякоть бананов тщательно размять, смешать со сливками и мелко нарезанным засахаренным имбирем.

На теплые блинчики выложить начинку, разровнять. Сложить

блинчики вдвое.

Блинчики с начинкой из сухофруктов

Ингредиенты

100 г пшеничной муки грубого помола, 1 яйцо, 150 мл содовой воды, 150 мл яблочного сока, 50 г сахара, 100 мл растительного масла.

Для начинки: 100 г изюма без косточек, 100 г фиников, 100 мл яблочного сока, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Муку соединить со взбитым яйцом, тщательно перемешать. Постепенно при постоянном помешивании добавить содовую воду и яблочный сок. Полученную массу хорошо взбить.

Блинчики выпекать на раскаленной, смазанной маслом сковороде.

Для приготовления начинки финики очистить от косточек, нарезать небольшими кусочками.

В небольшую кастрюлю положить изюм, сахар и финики, залить яблочным соком и тушить на медленном огне до загустения.

На блинчики выложить начинку, разровнять. Свернуть блинчики конвертом, присыпать сахаром и слегка обжарить в растительном масле.

Блинчики с абрикосовой начинкой

Ингредиенты

400 г муки, 200 мл молока, 5 яиц, 3 г соды, 15 мл столового уксуса, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 5 г корицы, 100 г сахара.

Для начинки: 50 г кураги, 50 г сахара, 50 мл лимонного сока, 25 г миндаля.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с желтками, сахаром и корицей. Добавить 100 мл молока, затем при постоянном помешивании всыпать муку. Влить соду, гашенную уксусом. Тесто взбить, постепенно доливая оставшееся молоко. Отдельно взбить сливки и белки до образования пенистой массы, осторожно смешать с тестом. Выпекать блинчики в разогретом растительном масле.

Для приготовления начинки курагу залить 75 мл воды, довести до кипения, добавить сахар и лимонный сок.

Варить на медленном огне, пока курага не превратится в пюре. Миндаль измельчить и добавить в начинку.

Теплые блинчики смазать начинкой и свернуть вчетверо.

Блинчики с яблочной начинкой

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 35–50 мл растительного масла, 100 г жидкой сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г готового яблочного пюре, 50 г изюма, 3 г корицы, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью до образования пышной пены. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на раскаленной сковороде. Смазывать растительным маслом сковороду следует только под первый блин.

Для приготовления начинки яблочное пюре смешать с изюмом, сахаром и корицей.

На теплые блинчики выложить начинку, разровнять. Свернуть блинчики вчетверо и полить сметаной.

Блинчики с бананами и шоколадом

Ингредиенты

400 г муки, 200 мл молока, 5 яиц, 3 г соды, 15 мл столового уксуса, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 200 г мороженого, 50 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 1 кг бананов, 100 г темного шоколада.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков. Масло, растереть с желтками, солью и сахаром. Добавить половину молока. Муку просеять через сито и, помешивая, добавить в тесто. Влить соду, гашенную уксусом.

Тесто взбить, постепенно доливая оставшееся молоко. Отдельно взбить сливки и белки до образования пенистой массы, аккуратно смешать с тестом.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки бананы вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками. Шоколад растопить на водяной бане.

На теплые блинчики уложить бананы, полить шоколадом. Блинчики сложить вчетверо и украсить шариками мороженого.

Торты, рулеты и пироги

Торт «Сластена»

Ингредиенты

100 г муки, 2 яйца, 50 г крахмала, 75 г молотых грецких орехов, 100 мл растительного масла, 200 мл молока, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г творога, 50 мл молока, 1 лимон, 50 г сахарной пудры, 200 г свежезамороженной малины, 75 г сахара.

Способ приготовления

Замесить тесто из крахмала, муки, молотых орехов, яичных желтков, молока и соли. Ввести взбитые белки, осторожно перемешать. Выпекать небольшие блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки творог смешать с молоком. Лимон вымыть, обсушить, натереть цедру и добавить ее к творогу. Отжать сок из лимона и смешать с полученной массой. Посыпать сахарной пудрой. Малину разморозить.

Один блинчик намазать творожной массой, накрыть вторым, сверху выложить малину, накрыть третьим блинчиком – сверху творог и т. д. Торт поставить в прохладное место на 1–2 часа.

Пирог из блинчиков с орехами

Ингредиенты

200 г муки, 400 мл молока, 2 яйца, 25 г сахара, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для запекания: 100 г измельченных грецких орехов, 50 г сахара, 100 г повидла.

Для крема: 3 яичных белка, 60 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйца смешать с молоком, помешивая, постепенно всыпать муку, добавить соль, тщательно перемешать.

Блинчики выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления крема белки взбить в густую пену, добавить сахарную пудру и снова взбить над паром. Готовый крем должен иметь густую консистенцию.

Готовые блинчики нарезать лапшой, смешать с орехами и сахаром. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму, намазать повидлом и покрыть белковым кремом.

Пирог поместить в нагретую до 150 °С духовку и выпекать до готовности.

Рулет из блинчиков с яблоками и клюквой

Ингредиенты

200 г муки, 400 мл молока, 2 яйца, 25 г сахара, 100 мл растительного масла, 100 г готовой помадки, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г обезжиренного творога, 4 яблока, 50 г клюквы, 40 г жидкого меда, 2 г корицы.

Способ приготовления

Яйца смешать с молоком, помешивая, постепенно всыпать муку, добавить соль и сахар, тщательно перемешать.

Блинчики выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, залить небольшим количеством воды и тушить на слабом огне до размягчения. Готовые яблоки протереть через сито. Клюкву перебрать, вымыть, обсушить, отжать сок. Смешать яблочное пюре и клюквенный сок. Творог смешать с яблоками и клюквой, полить жидким медом и посыпать корицей, тщательно перемешать.

Выпеченные блинчики выложить на льняную ткань так, чтобы один блинчик заходил на другой и чтобы весь пласт можно было свернуть рулетом.

Выложить на подготовленные блинчики начинку, немного отступив от краев, свернуть рулетом и уложить на смазанный растительным маслом противень.

Рулет запекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 30 минут. Готовый рулет покрыть помадкой.

Блинчатый рулет с мясным фаршем

Ингредиенты

200 г муки, 400 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 100 мл растительного масла, 100 г твердого сыра, 70 мл молочного соуса, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г мясного фарша, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, 1 клубень картофеля, 70 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца смешать с молоком, помешивая, постепенно всыпать муку, добавить соль и сахар, тщательно перемешать.

Блинчики выпекать на раскаленной, смазанной растительным

маслом сковороде.

Для приготовления начинки мясной фарш посолить, поперчить. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Картофель очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Репчатый лук обжарить в разогретом растительном масле, добавить фарш, чеснок и картофель, тушить до готовности фарша. В начинку добавить яйцо, тщательно перемешать.

Выпеченные блинчики выложить на льняную ткань так, чтобы один блинчик заходил на другой и чтобы весь пласт можно было свернуть рулетом. Выложить на подготовленные блинчики начинку, немного отступив от краев, свернуть рулетом и выложить на противень, смазанный растительным маслом. Покрыть рулет ровным слоем молочного соуса, посыпать тертым сыром и сбрызнуть маслом.

Рулет запекать в разогретой духовке до румяного цвета. Готовый рулет перед подачей к столу нарезать порционными кусками. Отдельно можно подать сливовый соус.

Оладьи

Классические оладьи

Оладьи из дрожжевого теста

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством молока, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку.

Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить сметаной.

Ванильные оладьи из дрожжевого теста

Ингредиенты

100 мл молока, 100 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 40 мл растительного масла, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с молоком, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, кефир, ванильный сахар и муку. Тесто перемешать и оставить еще на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить сметаной.

Оладьи из дрожжевого теста со взбитыми сливками

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, 50 г взбитых сливок, 20 г сгущенного молока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством молока, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко, муку и сливки.

Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, смазать сгущенным молоком.

Оладьи из дрожжевого теста с топленым молоком

Ингредиенты

200 мл топленого молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 3 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, 30 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством молока, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку.

Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить растопленным медом.

Оладьи на простокваше

Ингредиенты

200 мл простокваши, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 40 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 20 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить простоквашу, муку.

Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить растопленным медом.

Оладьи на простокваше со сливочным маслом

Ингредиенты

200 мл простокваши, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 15 г сахара, 20 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить простоквашу, муку, 50 г растопленного сливочного масла. Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить оставшимся растопленным сливочным маслом.

Оладьи по-казахски

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 3 яйца, 50 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В муку при постоянном помешивании влить тонкой струйкой 200 мл теплой соленой воды, затем ввести сырые яйца. Тщательно взбить тесто веселкой. Жарить оладьи на сковороде, смазанной растительным маслом. Перед подачей к столу полить оладьи растопленным сливочным маслом.

Кефирные оладьи

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Кефирные оладьи со сметанным кремом

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 100 г сахара, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром (10 г), солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления крема сметану взбить с оставшимся сахаром. Оладьи украсить приготовленным кремом.

Кефирные оладьи с манной крупой

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 100 г манной крупы, 50 г пшеничной муки, 10 г сахара, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки

питьевой соды, 50 г сливочного масла, 50 г взбитых сливок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку, манную крупу и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить взбитыми сливками.

Оладьи «Пышечка»

Ингредиенты

200 мл кефира, 3 яйца, 200 г пшеничной муки, 15 г сахара, 20 г сливочного масла, 50 г творога, 40 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 3 мл столового уксуса, 100 г яблочного повидла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью, добавить кефир, гашенную уксусом соду, протертый творог, растопленное сливочное масло, муку. Тесто перемешать и оставить на 20 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, украсить яблочным повидлом.

Оладьи на ряженке

Ингредиенты

200 мл ряженки, 3 яйца, 200 г пшеничной муки, 15 г сахара, 20 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 3 мл столового уксуса, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью, добавить ряженку, гашенную уксусом соду, растопленное сливочное масло, муку. Тесто перемешать и оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сметаной.

Оладьи на кислом топленом молоке

Ингредиенты

200 мл кислого топленого молока, 2 яйца, 200 г пшеничной муки, 25 г сахара, 20 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 30 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью, добавить топленое молоко, соду, растопленное сливочное масло, муку.

Тесто перемешать и оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить растопленным медом.

Оладьи на варенце

Ингредиенты

200 мл варенца, 2 яйца, 200 г пшеничной муки, 15 г сахара, 30 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 40 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью, добавить варенец, соду, растопленное сливочное масло, муку. Тесто перемешать и оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сметаной.

Оладьи «Вишенка»

Ингредиенты

200 г вишневого йогурта, 2 яйца, 100 г пшеничной муки, 100 г манной крупы, 5 г сахара, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки пищевой соды, 100 г свежей вишни, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить йогурт, растопленное сливочное масло, муку и манную крупу.

Тесто перемешать и оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде. Вишню перебрать, промыть, удалить косточки. Оладьи украсить вишней.

Оладьи «Персиковый десерт»

Ингредиенты

200 г персикового йогурта, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 15 г сахара, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки пищевой соды, 100 г консервированных персиков, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить йогурт, растопленное сливочное масло и муку. Тесто перемешать и оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на

смазанной растительным маслом сковороде. Украсить их ломтиками консервированных персиков.

Оладьи на сухом молоке

Ингредиенты

50 г сухого молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 20 г сахара, 10 мл оливкового масла, 20 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сухое молоко перемешать с небольшим количеством теплой воды, довести до кипения, остудить, добавить 150 мл воды, сахар, взбитые яйца, муку, соль, соду и оливковое масло. Тесто перемешать и оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Оладьи на сухих сливках с медом

Ингредиенты

50 г сухих сливок, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 20 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 30 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сухие сливки перемешать с небольшим количеством теплой воды, довести до кипения, остудить, добавить 150 мл воды, сахар, взбитые яйца, муку, соль, соду и сливочное масло. Тесто перемешать и оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить растопленным медом.

Соленые оладьи

Ингредиенты

200 мл кефира, 100 мл огуречного рассола, 2 яйца, 20 г сливочного маргарина, 220 г пшеничной муки, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 5 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, сахаром и содой, добавить кефир, огуречный рассол, растопленный маргарин и муку. Тесто перемешать и оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Соленые оладьи на айране

Ингредиенты

200 мл айрана, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 150 г пшеничной муки, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 5 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, сахаром и содой, добавить айран, растопленное сливочное масло и муку. Тесто перемешать и оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Гречневые оладьи

Ингредиенты

200 мл простокваши, 2 яйца, 150 г гречневой муки, 10 г сахара, 40 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 20 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить простоквашу, муку. Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить сметаной.

Оладьи из манной крупы с медом

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г манной крупы, 10 г сахара, 20 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 20 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Манную крупу обжарить в сливочном масле, перемешать с молоком, сахаром, содой и солью, добавить взбитые яйца. Тесто перемешать, оставить в теплом месте на 15 минут. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить растопленным медом.

Рисовые оладьи с изюмом

Ингредиенты

250 мл молока, 2 яйца, 150 г рисовой муки, 10 г сахара, 20 г изюма, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рисовую муку смешать с небольшим количеством воды, варить в течение 5 минут, остудить, добавить взбитые с солью,

сахаром и содой яйца, предварительно замоченный изюм, молоко и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Овсяные оладьи

Ингредиенты

250 мл молока, 2 яйца, 150 г овсяной муки, 10 г сахара, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 40 г сметаны, ванильный сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяную муку смешать с небольшим количеством горячей воды, оставить на 5 минут, остудить, добавить взбитые с солью, сахаром и содой яйца, молоко.

Сливочное масло растопить, добавить в тесто вместе с ванильным сахаром.

Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить сметаной.

Овсяные оладьи с орехами

Ингредиенты

250 мл молока, 2 яйца, 150 г овсяной муки, 10 г сахара, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 20 г меда, 20 г измельченных ядер грецких орехов, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяную муку смешать с небольшим количеством горячего молока, оставить на 5 минут, остудить, добавить взбитые с солью, сахаром и содой яйца, оставшееся молоко, орехи и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить растопленным медом.

Шоколадные оладьи

Ингредиенты

250 мл молока, 70 г овсяной муки, 30 г гречневой муки, 50 г пшеничной муки, 2 яйца, 20 г порошка какао, 20 г сливочного масла, 15 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяную и гречневую муку смешать, залить небольшим количеством молока, варить в течение 3 минут, остудить, добавить пшеничную муку, взбитые с солью, содой и сахаром яйца, разведенный в небольшом количестве теплой воды порошок какао и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Оладьи «Богатырские»

Ингредиенты

100 г овсяных хлопьев, 200 мл молока, 2 яйца, 15 г сахара, 50 г пшеничной муки, 50 г сметаны, 10 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 мл вишневого сиропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяные хлопья залить 100 мл воды, довести до кипения, варить 5 минут, добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще

5—7 минут, остудить. Добавить взбитые с содой яйца, пшеничную муку, сметану. Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 20 минут. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сиропом.

Оладьи «Пшенные»

Ингредиенты

50 г пшенной крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 15 г сахара, 50 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 40 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пшенную крупу залить 100 мл воды, довести до кипения, варить 15 минут, добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще 10 минут, остудить. Добавить взбитые с содой яйца, пшеничную муку. Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 20 минут. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сметаной.

Оладьи из рисовой каши со сгущенным молоком

Ингредиенты

50 г риса, 200 мл молока, 2 яйца, 15 г сахара, 50 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 40 г сгущенного молока, соль по

вкусу.

Способ приготовления

Рис залить 100 мл воды, довести до кипения, варить 10 минут, добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще 10 минут, остудить.

Добавить взбитые с содой яйца, пшеничную муку. Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 10 минут.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сгущенным молоком.

Гречневые оладьи с морковью

Ингредиенты

100 г гречневой крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 15 г сахара, 50 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 1 морковь, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Гречневую крупу залить 200 мл воды, довести до кипения, варить 10 минут, добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще 10 минут, остудить.

Добавить взбитые с содой яйца, пшеничную муку. Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 10 минут.

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить в тесто. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сметаной.

Оладьи из пророщенной пшеницы

Ингредиенты

100 г пророщенной пшеницы, 250 мл молока, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г овсяной муки, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г взбитых сливок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Пшеницу пропустить через мясорубку. Молоко довести до кипения, добавить пшеницу, соль, сахар и варить, помешивая, на слабом огне в течение 7 минут. Кашу остудить, добавить растопленное сливочное масло, взбитые с содой яйца, овсяную муку.

Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 10 минут. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, украсить взбитыми сливками.

Кислые оладьи из пророщенной пшеницы

Ингредиенты

100 г пророщенной пшеницы, 250 мл кефира, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г сметаны, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Пшеницу пропустить через мясорубку, залить 200 мл кипящей воды, варить в течение 3 минут, добавить соль, сахар и варить, помешивая, на слабом огне в течение еще 3 минут. Кашу остудить, добавить растопленное сливочное масло, взбитые с содой яйца, кефир, муку. Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 10 минут. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сметаной.

Яблочные оладьи

Ингредиенты

100 г овсяных хлопьев, 200 мл молока, 2 яйца, 15 г сахара, 50 г пшеничной муки, 50 г сметаны, 10 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 2 яблока, 30 г сгущенного молока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяные хлопья залить 100 мл воды, довести до кипения, варить 5 минут, добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще 5–7 минут, остудить.

Добавить взбитые с содой яйца, пшеничную муку, сметану.

Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 20 минут. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке, смешать с тестом.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сгущенным молоком.

Оладьи с грушевым повидлом и медом

Ингредиенты

150 г пшеничной муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 50 г сметаны, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 40 г грушевого повидла, 30 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, сахаром и содой, добавить молоко, грушевое повидло, растопленное сливочное масло, сметану и

муку.

Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить растопленным медом.

Оладьи «Закусочные»

Оладьи с говяжьим паштетом

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 400 г говяжьей печени, 100 г свинины, 50 г свиного сала, 3 головки репчатого лука, 2 моркови, 1 столовая ложка муки, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством молока, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку.

Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Печень промыть, нарезать кусками, обвалять в муке и обжарить в масле вместе с луком. Яйца сварить вкрутую, очистить, измельчить и растереть с солью и перцем. Мясо и сало промыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Мясо, сало и морковь положить в кастрюлю, залить холодной водой, тушить до готовности, затем пропустить через мясорубку вместе с печенью, луком и яйцами, влить немного оставшегося от тушения соуса и перемешать.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с паштетом из брынзы

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 300 г соленой брынзы, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством воды, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, кефир и муку. Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным

маслом раскаленной сковороде.

Для приготовления паштета чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Брынзу и орехи пропустить через мясорубку, добавить чеснок, перемешать с размягченным сливочным маслом. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с креветочным паштетом

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г вареных очищенных креветок, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 головка репчатого лука, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Креветки пропустить через мясорубку, смешать с луком, яйцами, сливочным маслом, посолить и поперчить.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с пикантным паштетом

Ингредиенты

200 мл простокваши, 2 яйца, 150 г гречневой муки, 5 г сахара, 30 мл оливкового масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г вареных очищенных креветок, 20 мл сухого белого вина, 30 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки, 20 мл сливок, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 чайная ложка горчицы, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить простоквашу, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной оливковым маслом сковороде.

Для приготовления паштета на растопленном сливочном масле обжарить муку, добавить сливки, сухое вино, посолить и

нагревать в течение 2 минут.

Яйца очистить и пропустить через мясорубку вместе с креветками. Добавить смесь муки, сливок и вина, горчицы, поперчить, перемешать.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с рыбным паштетом

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 200 г филе щуки, 100 г пресного творога, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 50 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить молоко, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с морковью и обжарить в растительном масле.

Филе рыбы отварить в подсоленной воде. Творог, отварную рыбу и обжаренные лук и морковь пропустить через мясорубку.

К полученному фаршу добавить размягченное сливочное масло, перец, соль и тщательно перемешать.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с калорийным паштетом

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 200 г говяжьей печени, 30 г топленого свиного сала, 100 г филе курицы, 50 г шампиньонов, **?** чайной ложки тмина, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством молока, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку.

Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Грибы перебрать, очистить, промыть и мелко нарезать. Печень и филе курицы промыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, затем мелко нарезать и жарить на сале вместе с грибами.

Полученную массу остудить, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, тмин, оставшийся от жаренья жир. Затем протереть фарш через сито. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с паштетом из куриной печени

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 200 г куриной печени, 50 г сметаны, 1 головка репчатого лука, 10 мл коньяка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством теплой воды, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, кефир и муку. Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде. Лук очистить, вымыть и нарубить. Печень промыть, отварить в течение 15 минут в подсоленной воде, остудить, протереть через сито, перемешать со сметаной, поперчить. В паштет положить лук и добавить коньяк. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с паштетом из зелени

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Сливочное масло взбить с петрушкой и солью. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с сельдерейным паштетом

Ингредиенты

200 мл айрана, 2 яйца, 150 г овсяной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 1 корень сельдерея, 100 г сливочного масла, 5 г сметаны, 1 сырой яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить айран, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Корень сельдерея вымыть, очистить, варить до готовности, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом, яичным желтком и сметаной. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с горчичным паштетом

Ингредиенты

200 мл простокваши, 2 яйца, 150 г гречневой муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г сливочного масла, 20 г горчицы, 1 сырой яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить простоквашу, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом. Оладьи смазать паштетом.

Оладьи с селедочным паштетом

Ингредиенты

200 мл несладкого йогурта, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1/2 пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить йогурт, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной

растительным маслом сковороде.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Филе сельди дважды пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком. Оладьи смазать паштетом.

Оладьи с сырным паштетом

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

В размягченное масло добавить тертый сыр, соль и перец. Оладьи смазать паштетом.

Оладьи с грибным паштетом

Ингредиенты

200 мл топленого молока, 2 яйца, 150 г овсяной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г сливочного масла, 50 г маринованных грибов, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить топленое молоко, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Маринованные грибы пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом, добавить соль и перец.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с огуречным паштетом

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г сливочного масла, 1 огурец, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Огурец вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Зелень укропа вымыть и нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом, солью и зеленью укропа.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с паштетом из хрена

Ингредиенты

200 мл ряженки, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г сливочного масла, 50 г тертого корня хрена, 1/2 пучка зелени петрушки, 5 мл лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить ряженку, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком, посолить, смешать со сливочным маслом и зеленью петрушки. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с яичным паштетом

Ингредиенты

200 мл кислого молока, 2 яйца, 150 г блинной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 пучка зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кислое молоко, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета зелень укропа вымыть. Яйцо очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом и горчицей.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно, украсить веточками укропа.

Ржаные оладьи с паштетом из говядины и яиц

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г ржаной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г отварной говядины, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить молоко, муку, дрожжи и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета яйца очистить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо и яйца пропустить через мясорубку, добавить зеленый лук, посолить и растереть смесь со сливочным маслом.

Смазать оладьи паштетом.

Гречневые оладьи с печеночным паштетом

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г гречневой муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г отварной говяжьей печени, 1 головка репчатого лука, 20 мл оливкового масла, 1 вареная морковь, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку, дрожжи и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 30 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в оливковом масле. Зелень петрушки вымыть.

Морковь очистить.

Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью и луком, добавить сливочное масло, соль и перец.

Оладьи смазать печеночным паштетом и украсить веточками петрушки.

Ячневые оладьи с печеночным паштетом

Ингредиенты

200 мл кислого молока, 2 яйца, 150 г ячневой муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г отварной говяжьей печени, 2 соленых огурца, 1 головка репчатого лука, 20 мл растительного масла, 1 вареная морковь, 50 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кислое молоко, ячневую муку, дрожжи и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в растительном масле.

Морковь очистить. Соленые огурцы нарезать кружочками.

Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью и луком, добавить сливочное масло, соль и перец.

Оладьи смазать печеночным паштетом, сверху выложить кружочки соленых огурцов.

Пшенные оладьи с печеночным паштетом

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 50 г пшена, 100 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г отварной говяжьей печени, 50 г плавленого сыра, 1 головка репчатого лука, 20 мл оливкового масла, 1 вареная морковь, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Пшенную крупу залить 100 мл кипятка, варить в течение 10 минут, добавить молоко, сахар, соль, варить еще 10 минут, остудить.

Яйца взбить с содой, добавить муку, дрожжи, растопленное сливочное масло, смешать с пшенной кашей. Тесто перемешать, оставить на 30 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в оливковом масле. Морковь очистить. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью, плавленым сыром и луком, добавить сливочное масло, соль и перец.

Оладьи смазать паштетом, посыпать зеленью петрушки.

Оладьи «К пиву»

Ингредиенты

200 мл варенца, 2 яйца, 150 г ржаной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 150 г филе копченой рыбы, 50 г сливочного масла, 10 г томатной пасты, 1 головка репчатого лука, 1/2 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить варенец, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть.

В размягченное сливочное масло добавить томатную пасту, тертый лук и взбить.

Оладьи смазать полученной смесью, сверху выложить филе копченой рыбы, украсить веточками петрушки.

Оладьи с паштетом из консервированной рыбы

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 150 г консервированных сардин, 40 г майонеза, 1 головка репчатого лука.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной

растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом.

На оладьи выложить рыбную смесь.

Оладьи к ужину

Ингредиенты

200 мл ряженки, 2 яйца, 150 г ржаной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 150 г консервированной горбуши, 40 г майонеза, 1 головка репчатого лука, 1/2 пучка зелени укропа.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить ряженку, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Зелень укропа вымыть и нарубить.

На оладьи выложить рыбную смесь, посыпать зеленью укропа.

Оладьи «Римские»

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл оливкового масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 150 г консервированной печени трески, 1 головка репчатого лука, 10 мл 3%-ного уксуса.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить молоко, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной оливковым маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом. Печень трески размять вилкой, перемешать с луком.

Оладьи смазать приготовленным паштетом, соединить попарно.

Оладьи «Астраханские»

Ингредиенты

200 мл кумыса, 2 яйца, 200 г ржаной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 2 г сухих дрожжей, 20–30 г черной икры, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кумыс, муку и разведенные в небольшом количестве воды дрожжи. Тесто перемешать, оставить на 40 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Оладьи остудить, смазать сливочным маслом и черной икрой, посыпать зеленью петрушки.

Оладьи с сыром и чесноком

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, 100 г сыра, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Чеснок очистить и нарубить.

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить молоко, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Оладьи жарить с одной стороны в разогретом растительном масле, перевернуть, положить на каждый по ломтику сыра. Накрыть сковороду крышкой и жарить еще 2–3 минуты.

Выложить горячие оладьи на тарелку и посыпать чесноком.

Оладьи по-украински

Ингредиенты

200 мл кислого молока, 2 яйца, 150 г ржаной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 3 г сухих дрожжей, 30 г сливочного масла, 100 г соленого сала, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кислое молоко, муку, растопленное сливочное масло и разведенные в небольшом количестве воды дрожжи. Тесто перемешать, оставить на 40 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Сало нарезать кубиками, обжаривать до вытапливания жира, вынуть шкварки. Чеснок очистить, вымыть, нарубить и смешать с зеленью укропа.

На оладьи выложить шкварки, смесь чеснока и зелени укропа.

Оладьи с паштетом из субродуктов

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 50 г говяжьих почек, 50 г говяжьих мозгов, 40 г сметаны, соль, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Говяжьи почки и мозги промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, добавить сметану, перец и тщательно перемешать.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с ореховым паштетом

Ингредиенты

200 мл ряженки, 2 яйца, 150 г овсяной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, **?** чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 100 г сыра, 1 яблоко, 50 г ядер грецких орехов, 10 мл лимонного сока, 20 г сметаны.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить ряженку, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 30 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть натереть на крупной терке вместе с сыром, смешать с измельченными орехами, заправить лимонным соком и сметаной.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи из молочных продуктов

Оладьи из творога с луком

Ингредиенты

500 г творога, 2 желтка, 1 белок, 1 головка репчатого лука, 20 г сахара, 250 г пшеничной муки, 170 г сметаны, 30 мл растительного масла, 125 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог протереть или протереть через мясорубку, растереть с сахаром и яичными желтками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле.

В творожную массу добавить лук, муку, взбитый белок, соль, все тщательно перемешать.

Смесь выкладывать ложкой на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом и жарить до образования румяной корочки.

Подавать со сметаной.

Оладьи из творога и свеклы

Ингредиенты

500 г творога, 1–2 свеклы, 1–2 яблока, 250 г муки, 250 мл молока, 2 яйца, 20 г сахара, 40 г сливочного масла, 70 мл растительного масла, 250 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог протереть через сито. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, затем нарезать тонкими ломтиками. Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на мелкой терке.

Свеклу смешать с мукой, яблоками, творогом, молоком, яйцами, сахаром и солью.

Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле. Готовые оладьи полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

Оладьи из вермишели с творогом

Ингредиенты

500 г творога, 100 г вермишели, 40 г сахара, 4 яйца, 75 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог растереть деревянной ложкой. Вермишель отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и охладить.

Вареную вермишель смешать с творогом, сахаром, солью и желтками яиц. Белки взбить и, помешивая, осторожно ввести в творожную смесь.

Сливочное масло растопить на сковороде. В кипящее масло столовой ложкой выкладывать полученную массу и жарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подавать горячими с растопленным сливочным маслом.

Оладьи с морковью и творогом

Ингредиенты

500 г творога, 3 крупные моркови, 20 г манной крупы, 1 яйцо, 40 г сахара, 170 г пшеничной муки, 10 г жира, 50 мл сливочного масла.

Способ приготовления

Творог протереть через сито. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и припустить с жиром в небольшом количестве воды, затем всыпать манную крупу и нагревать до тех пор, пока крупа не набухнет. Морковную массу охладить, смешать с творогом, яйцом, сахаром и мукой.

Смесь выкладывать ложкой на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом и жарить до образования румяной корочки.

Подавать можно со сметаной, молочным или сметанным соусом.

Оладьи из творога с яблоками

Ингредиенты

500 г творога, 2 желтка, 1 белок, 1 яблоко, 20 г сахара, 250 г пшеничной муки, 170 г сметаны, 125 г сливочного масла, соль, по вкусу.

Способ приготовления

Творог протереть или пропустить через мясорубку, растереть с сахаром и яичными желтками.

Яблоко вымыть очистить от кожицы, натереть на крупной терке. В творожную массу добавить яблоко, муку, взбитый белок, соль, все тщательно перемешать.

Смесь выкладывать ложкой на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом и жарить до образования румяной корочки.

Подавать со сметаной.

Оладьи из творога с какао

Ингредиенты

500 г творога, 10 г какао, 1–2 яблока, 250 г муки, 250 мл молока, 2 яйца, 20 г сахара, 40 г сливочного масла, 70 мл растительного масла, 250 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог протереть через сито. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Творожную массу смешать с мукой, какао, яблоками, молоком, яйцами, солью и сахаром.

Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле. Готовые оладьи полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

Оладьи из творога с корицей

Ингредиенты

500 г творога, 5 г корицы, 40 г сахара, 4 яйца, 75 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог растереть деревянной ложкой с желтками, корицей, сахаром и солью. Белки взбить и, помешивая, осторожно ввести в творожную смесь.

Сливочное масло растопить на сковороде. В кипящее масло столовой ложкой выкладывать полученную массу и жарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подавать горячими с растопленным сливочным маслом.

Оладьи с морковью и сыром

Ингредиенты

500 г творога, 3 крупные моркови, 20 г манной крупы, 1 яйцо, 10 г сахара, 100 г тертого сыра, 170 г пшеничной муки, 18 г жира, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления

Творог протереть через сито. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и припустить с жиром в небольшом количестве воды, затем всыпать манную крупу и нагревать до тех пор, пока крупа не набухнет.

Морковную массу охладить, смешать с творогом, яйцом, тертым сыром, сахаром и мукой.

Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле.

Подавать можно со сметаной, молочным или сметанным соусом.

Оладьи из овощей

Оладьи из капусты с кальмарами

Ингредиенты

800 г капусты, 500 г кальмаров, 400 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 г муки, 3 головки репчатого лука, 3 яйца, 75 мл растительного масла, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть, мелко нарезать опустить в кипяток и откинуть на дуршлаг. Затем сложить капусту в сотейник, добавить сливочное масло, немного горячего молока и припустить до готовности.

Кальмары промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 3 минут.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в растительном масле.

Сваренные кальмары пропустить через мясорубку, смешать с капустой, добавить лук, растертые с солью яичные желтки, разведенную молоком до консистенции жидкой сметаны муку и все тщательно перемешать. Затем осторожно ввести предварительно охлажденные и взбитые яичные белки.

Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле.

Такие оладьи следует подавать горячими со сметаной.

Оладьи по-белорусски (драники)

Ингредиенты

700 г картофеля, 60 г пшеничной муки, 60 г растительного масла, 2 г соды, 50 г сливочного масла или 70 г сметаны, 15 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, соединить с пшеничной мукой, солью и содой, перемешать.

Полученную массу набирать ложкой и выкладывать в сковороду с разогретым растительным маслом.

Подавать оладьи к столу, полив растопленным сливочным маслом или сметаной и посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа.

Картофельные драники можно подавать и с брусничным сиропом.

Также можно делать драники, используя вместо картофеля яблоки и пшеничную муку в соотношении 1: 2.

Протертые яблоки в этом случае вводят в тесто в последнюю очередь.

Оладьи из кольраби с молоком

Ингредиенты

150 мл молока, 1,2 кг кольраби, 200 г муки, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 150 г сметаны, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кольраби очистить, вымыть, натереть на крупной терке, добавить просеянную муку, молоко, яйца, сахар и соль, все тщательно перемешать до однородной массы.

Полученную смесь выкладывать ложкой на смазанную маслом сковороду и жарить оладьи с двух сторон.

При подаче к столу полить сметаной.

Оладьи из редиса

Ингредиенты

150 мл молока, 400 г редиса, 250 г картофеля, 120 г моркови, 120 г муки, 2 яйца, 25 г сахара, 8 г соды, 40 г сливочного масла, растительное масло для обжаривания, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис, картофель и морковь вымыть, сварить до готовности, очистить и пропустить через мясорубку.

Яйца растереть с сахаром, постепенно влить молоко, добавить соль и соду.

Эту смесь быстро соединить с мукой и овощным пюре и взбить.

Полученную смесь выкладывать ложкой на раскаленную сковороду и жарить оладьи в растительном масле с двух сторон.

Подавать с растопленным сливочным маслом.

Оладьи из моркови с овсяными хлопьями

Ингредиенты

200 г моркови, 200 г овсяных хлопьев, 200 мл молока, 100 г муки, 3 яйца, 100 г сметаны, 50 г сахара, 3 г корицы, растительное масло для обжаривания, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Овсяные хлопья залить молоком, дать набухнуть, затем добавить яичные желтки, соль, 25 г сахара, тертую морковь, муку и взбитые белки, все тщательно перемешать.

На разогретую с растительным маслом сковороду ложкой наливать тесто и жарить оладьи с обеих сторон. Перед подачей к столу оладьи полить сметаной, смешанной с корицей и оставшимся сахаром.

Оладьи из топинамбура и моркови

Ингредиенты

700 топинамбура, 300 г моркови, 2 яйца, 100 г муки, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Топинамбур и морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, смешать, добавить яйца, муку и соль. Все тщательно перемешать.

Полученную массу выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом и обжаривать оладьи с двух сторон.

К столу можно подавать со сметаной или сырным соусом.

Оладьи из зеленого лука

Ингредиенты

200 г зеленого лука, 100 г муки, 1 яйцо, 50 мл соевого соуса, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В муку добавить 30 мл воды, яйцо и соль, замесить тесто. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать и добавить в тесто.

Полученную массу выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду, смазанную сливочным маслом и обжаривать оладьи с двух сторон.

При подаче к столу полить соевым соусом.

Оладьи из тыквы

Ингредиенты

500 г тыквы, 100 г муки, 2 яйца, 100 мл кефира, 10 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, натереть на крупной терке. Из тыквы, муки, яиц, кефира, сахара и соли замесить тесто.

Тесто выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом и жарить оладьи с двух сторон.

Подавать к столу можно со сметаной, вареньем или жидким

медом.

Сладкие оладьи из кабачка

Ингредиенты

3 яйца, 200 г сахара, 50 мл молока, 200 г муки, 1 молодой кабачок, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить молоко и муку, замесить тесто.

Кабачок вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Каждый кружочек кабачка обмакивать в тесто с обеих сторон и жарить на раскаленной сковороде в растительном масле.

Острые кабачковые оладьи

Ингредиенты

2 кабачка, 100 г муки, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 3 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить от кожуры и семян, затем пропустить через мясорубку. Кабачковый фарш смешать с мукой, яйцами, молотым перцем и солью.

Полученную массу выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом и жарить оладьи с двух сторон.

Подавать к столу можно со сметаной или майонезом.

Картофельные оладьи

Ингредиенты

4 крупных клубня картофеля, 1 яйцо, 100 мл кефира, 200 г муки, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на крупной терке, смешать с яйцом, кефиром, мукой, солью и перцем.

Полученную массу выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом и жарить оладьи с двух сторон.

Подавать к столу можно со сметаной, майонезом или сырным соусом.

Оладьи из рыбы и морепродуктов

Оладьи из морского языка

Ингредиенты

300 г филе морского языка, 15 мл лимонного сока, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 100 г муки, 1 морковь, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть. Филе морского языка промыть, обсушить, пропустить через мясорубку с репчатым луком. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, смешать с фаршем. В полученную массу добавить яйцо, муку, лимонный сок, соль и перец, все тщательно перемешать.

Оладьи жарить с двух сторон на раскаленной сковороде в растительном масле.

Подавать к столу можно с соевым соусом, майонезом или сметаной.

Оладьи из рыбных консервов

Ингредиенты

200 г консервированной сайры, 1 головка репчатого лука, 1 клубень картофеля, 2 яйца, 50 г муки, 1 пучок зелени петрушки, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированную сайру тщательно размять вилкой. Репчатый лук и картофель очистить, вымыть, пропустить через мясорубку. Рыбу смешать с овощным фаршем, яйцами, мукой, солью и перцем.

Оладьи жарить с двух сторон на раскаленной сковороде в растительном масле. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Перед подачей к столу оладьи украсить вымытой зеленью петрушки.

Оладьи из кальмаров

Ингредиенты

300 г подготовленных кальмаров, 15 мл лимонного сока, 1 редька дайкон, 50 г муки, 2 яйца, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем пропустить через мясорубку. Редьку дайкон очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Кальмары смешать с редькой, яйцами, мукой, лимонным соком, солью и перцем.

Оладьи жарить с двух сторон на раскаленной сковороде в растительном масле.

Подавать к столу можно с соевым соусом.

Оладьи из щуки

Ингредиенты

500 г щуки, 1 головка репчатого лука, 1 пучок зелени петрушки, 2 яйца, 50 г муки, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть. Щуку выпотрошить, очистить, промыть, пропустить через мясорубку с репчатым луком.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Рыбный фарш смешать с петрушкой, яйцами, мукой, солью и перцем.

Оладьи жарить с двух сторон на раскаленной сковороде в растительном масле.

Оладьи из мяса криля

Ингредиенты

100 г консервированного мяса криля, 100 г морской капусты, 100 г муки, 2 яйца, 15 мл лимонного сока, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Морскую капусту мелко нарезать, смешать с мясом криля, мукой, яйцами, лимонным соком, солью и перцем. Полученную массу тщательно перемешать.

Оладьи жарить с двух сторон на раскаленной сковороде в растительном масле.

Подавать к столу можно с соевым соусом.

Оладьи из мяса и мясных продуктов

Оладьи из говядины

Ингредиенты

200 г говядины, 20 г пшеничной муки, 20 г майонеза, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Мясо смешать с луком, майонезом, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить муку.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Оладьи из свинины

Ингредиенты

200 г свинины, 20 г пшеничной муки, 20 г майонеза, 10 мл столового уксуса, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть, нарубить.

Мясо смешать с луком, чесноком, майонезом, уксусом и яйцами, посолить, поперчить, оставить на 1 час, добавить муку. Зелень укропа вымыть и нарубить. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью укропа.

Оладьи из баранины

Ингредиенты

200 г баранины, 20 г панировочных сухарей, 20 г сливочного масла, 10 мл лимонного сока, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть, нарубить.

Мясо смешать с луком, чесноком, растопленным сливочным маслом, лимонным соком, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить панировочные сухари. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью петрушки.

Мясные оладьи с тмином

Ингредиенты

100 г свинины, 150 г говядины, 20 г ржаной муки, 30 г майонеза, 10 мл столового уксуса, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, 5 г молотого тмина, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину и свинину промыть, мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть, нарубить.

Мясо смешать с луком, чесноком, майонезом, уксусом, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить муку и тмин. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью кинзы.

Оладьи из курицы

Ингредиенты

300 г филе курицы, 40 г пшеничной муки, 20 г майонеза, 10 мл лимонного сока, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Филе курицы смешать с луком, майонезом, лимонным соком, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 1 час, добавить муку. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью петрушки.

Оладьи из курицы с морковью

Ингредиенты

200 г филе курицы, 40 г пшеничной муки, 20 г майонеза, 10 мл столового уксуса, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 мл

растительного масла, 2 моркови, 1 пучок зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Филе курицы смешать с луком, майонезом, уксусом, морковью, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить муку. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью укропа.

Оладьи из курицы с картофелем

Ингредиенты

300 г филе курицы, 40 г пшеничной муки, 30 г майонеза, 10 мл столового уксуса, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 мл растительного масла, 2 клубня картофеля, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы промыть, пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, нарубить. Картофель вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Фарш смешать с луком, майонезом, уксусом, картофелем, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 1 час, добавить муку. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью петрушки.

Оладьи из курицы и говядины

Ингредиенты

200 г филе курицы, 100 г жирной говядины, 40 г панировочных сухарей, 30 г майонеза, 10 мл лимонного сока, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы промыть, мелко нарезать. Говядину промыть, пропустить через мясорубку, смешать с филе курицы. Лук очистить, вымыть, нарубить. Фарш смешать с луком, майонезом, лимонным соком, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить панировочные сухари. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом

раскаленной сковороде, посыпать зеленью кинзы.

Оладьи из мяса утки

Ингредиенты

300 г филе утки, 40 г пшеничной муки, 40 г майонеза, 10 мл столового уксуса, 2 яйца, 2 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе утки промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Филе утки смешать с луком, майонезом, уксусом, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить муку. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью петрушки.

Оладьи из мяса гуся

Ингредиенты

300 г филе гуся, 30 г пшеничной муки, 20 г майонеза, 10 мл столового уксуса, 2 яйца, 2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе гуся промыть, мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть, нарубить.

Филе гуся смешать с луком, чесноком, майонезом, уксусом, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить муку. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью укропа.

Оладьи из говяжьей печени

Ингредиенты

300 г говяжьей печени, 3 моркови, 1 головка репчатого лука, 20 г майонеза, 2 яйца, 30 г пшеничной муки, 40 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень промыть, пропустить через мясорубку.

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке.

Лук очистить, вымыть, нарубить.

Печеночный фарш смешать с луком, морковью, майонезом, яйцами, посолить, поперчить, добавить муку, перемешать.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Оладьи из куриной печени

Ингредиенты

300 г куриной печени, 1 клубень картофеля, 1 головка репчатого лука, 20 г майонеза, 2 яйца, 40 мл растительного масла, 40 г пшеничной муки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень промыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Печеночный фарш смешать с луком, картофелем, майонезом, яйцами, посолить, поперчить, добавить муку, перемешать.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Оладьи из говяжьей печени с цукини

Ингредиенты

300 г говяжьей печени, 200 г цукини, 1 головка репчатого лука, 20 г майонеза, 2 яйца, 30 г пшеничной муки, 40 мл растительного масла, 1/2 пучка зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень промыть, мелко нарезать. Цукини вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Печень смешать с луком, цукини, майонезом, яйцами, посолить, поперчить, добавить муку, перемешать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью укропа.

Оладьи из говяжьей печени с зеленью

Ингредиенты

200 г говяжьей печени, 1 головка репчатого лука, 20 г майонеза, 2 яйца, 30 г пшеничной муки, 40 мл растительного масла, 2 пучка зелени укропа и петрушки, 50 мл томатного соуса, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Зелень укропа и петрушки вымыть и мелко нарезать.

Печень смешать с луком, майонезом, яйцами, зеленью, посолить, поперчить, добавить муку, перемешать.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить томатным соусом.

Оладьи из говядины с сыром

Ингредиенты

200 г говядины, 20 г пшеничной муки, 20 г майонеза, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 мл растительного масла, 100 г сыра, 50 мл кетчупа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Мясо смешать с луком, майонезом, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить муку и сыр.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить кетчупом.